Operating Instructions

OVEN

GB

GB	RS	RO
English, 1	Русский, 11	Romanian,22
PL	AR	
Polski, 33	عربي	

FZ G /HA
FZ G IX /HA
FB G /HA
FB G IX /HA
FR G /HA
FR G IX /HA
FR G0 /HA
FR G0 IX /HA
FH G /HA
FH G IX /HA
FHR G /HA
FHS G IX /HA

Contents

Installation, 2-4
Electrical connection
Gas connection
Data plate
Burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 5
Overall view
Control panel

Start-up and use, 6-7
Starting the oven
How to use the timer

Cooking modes, 8
Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 9
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 10
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assistance

Hotpoint ARISTON

Installation

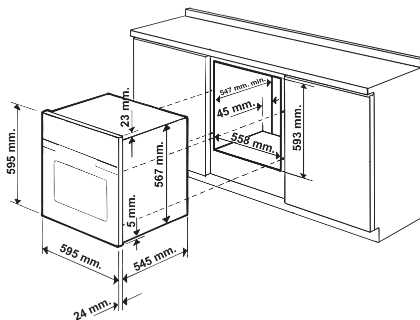
! Before operating your new appliance please read this instruction manual carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Fitting the appliance

Use a suitable kitchen unit to ensure that the appliance functions properly.

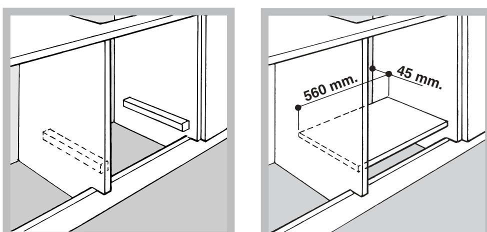
- The panels adjacent to the oven must be made from heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with a glue that can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven under the counter (*see diagram*) or in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The figures indicated on the data plate have been calculated for this type of installation.

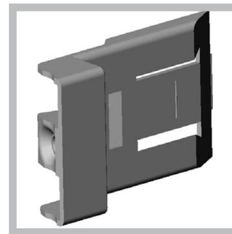
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).

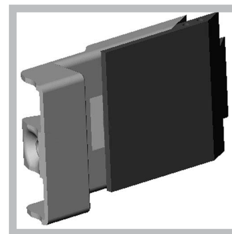


Centring and fastening

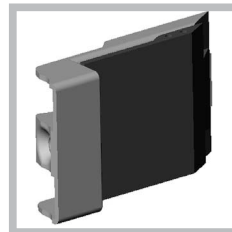
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



20 mm thick: take off the removable part of the tab (*see diagram*).

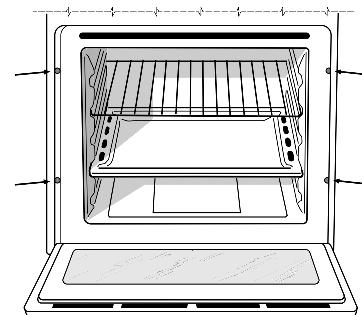


18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*).



16 mm thick: use the second groove (*see diagram*).

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and fastening 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

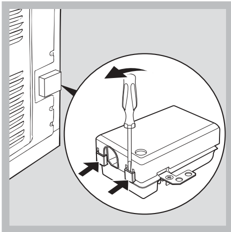


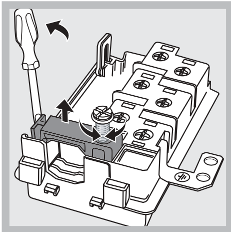
! All parts ensuring the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable





1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).

2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N- ⏚ , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (⏚).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see adjacent box*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

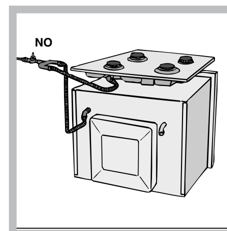
! The cable must not be bent or compressed.

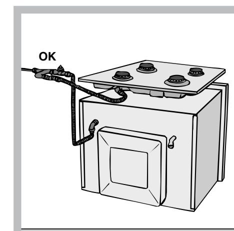
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current National regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use.
When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator that complies with current National regulations.
! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications") since this will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.
! Should you need to install a gas hob on top of a built-in gas oven, it is strictly forbidden to connect the two or to use a single cut-off tap. The two appliances should be connected separately, and each one should have its own stop tap in order to make them completely independent from one another (*see figures*).





Connection with a rigid pipe (copper or steel)
! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.
These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

Checking the tightness of the connection

! When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

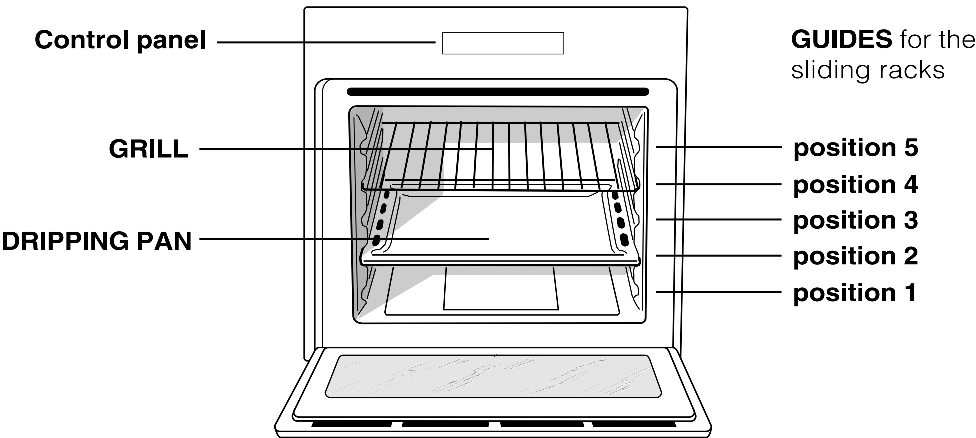
DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 31 cm depth 43.5 cm
Volume	58 l
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 90/336/EEC dated 29.06.90 (Gas) and subsequent amendments. 2002/96/EC and subsequent amendments.

Burner and Nozzle specifications

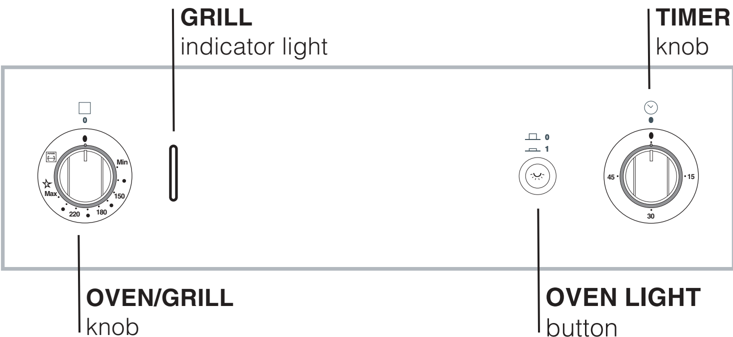
Table 1	Liquid gas			
Burner	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100	Flow* g/h Nominal	Flow* g/h Reduced
Oven	49	78	185	65
Supply pressures	Nominal (kPa) Minimum (kPa) Maximum (kPa)		30 25 35	

Description of the appliance

Overall view



Control panel



Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature for various foods from among the temperatures shown on the knob itself (the range is from 140°C to 240°C inclusive). The electronic ignition device of the oven is built into the control knob. To light the oven burner, press the OVEN knob in as far as possible and turn it anti-clockwise, setting it to position ✰ (keeping the oven door shut). The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

! The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing the OVEN knob, open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

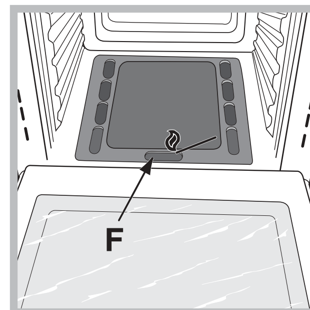
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep the temperature constant.

Switching the oven on manually

In the event of a power failure, the oven burner can be lit manually:

1. Open the oven door.



2. Hold a match or lighter near the burner hole as shown in the figure, press knob F (see figure) in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position.

The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

3. Once the burner is lit, shut the oven door.

! If the burner flame is accidentally extinguished, turn the OVEN control knob to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The GRILL knob

Your oven is equipped with an electric grill. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...
Some examples of how the grill may be used are included in the “Practical Cooking Advice” section.

! When using the grill, the oven door must be kept shut.

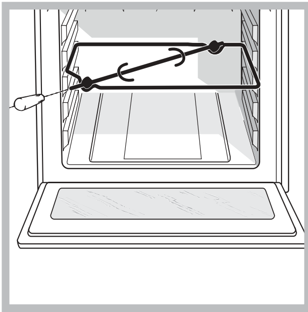
! Never put objects directly on the bottom of the oven - this could result in damage to the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows air out between the control panel and the oven door.
! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Turnspit (only available in certain models)



To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Start the rotisserie using the knob to select

Oven light

This is switched on by pressing the LIGHT button.

How to use the timer

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not switch the oven on or off.

Cooking modes

GB

Cooking modes

GRILL mode
The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc... Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Place the grill in position 3 or 4, making sure that the food is in the centre of the grill.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55
	Veal	1,7	2	10	210	80-90
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	200	90-100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30
	Tart	1,1	3	15	180	30-35
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60
	Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod filet	1	4	3	-	10
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10
	Veal steak	1	4	5	-	20-25
	Chops	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	3	-	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1.0	-	-	-	80-90

! Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

Hotpoint ARISTON

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only, to cook food according to the instructions in this manual.
- **Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or to remove it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not place heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the workload placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL mode in order to attain the best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

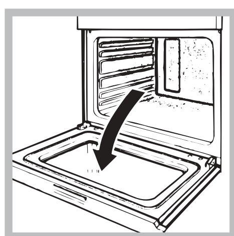
Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery and may even be cleaned in the dishwasher.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

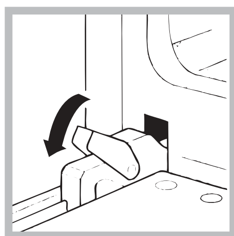


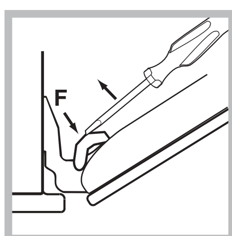
To clean the oven more thoroughly, you can remove its door:

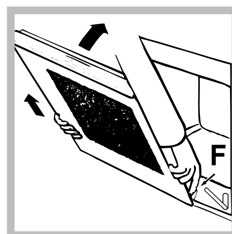
1. Open the oven door fully (*see diagram*).

2. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges (*see diagram*).*

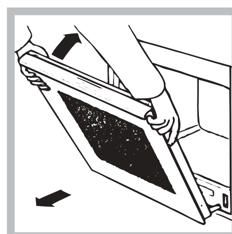
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).*







3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).*



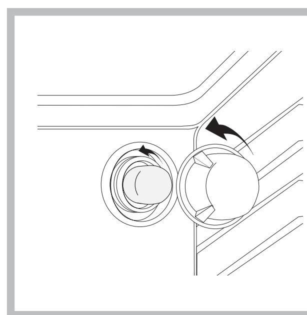
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, extracting it from its hinges (*see diagram*).*

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend that you do not use the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information handy:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

***** Only on certain models

Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

GB English, 1
RS Русский,11
RO Romanian,22
PL Polski, 33
AR عربي

FZ G /HA
FZ G IX /HA
FB G /HA
FB G IX /HA
FR G /HA
FR G IX /HA
FR G0 /HA
FR G0 IX /HA
FH G /HA
FH G IX /HA
FHR G /HA
FHS G IX /HA

Содержание

Монтаж, 12-15
Расположение
Электрическое подсоединение
Подсоединение к газопроводу
Паспортная табличка

Описание изделия, 16
Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 17-18
Эксплуатация духового шкафа
Таймер
Характеристики горелок и форсунок

Программы, 19
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 20
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 21
Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Сервисное обслуживание

Hotpoint ARISTON

Монтаж

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

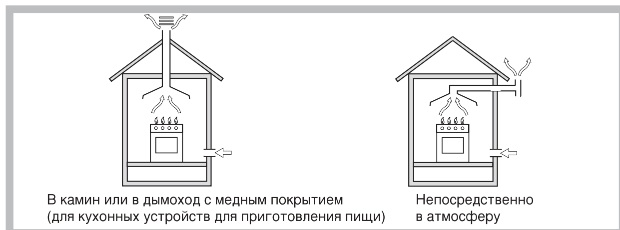
Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж производится в соответствии с настоящими инструкциями профессионально квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

! Данное изделие может быть установлено и эксплуатироваться только в помещениях с непрерывной вентиляцией согласно положениям Национальных Нормативов и последующим действующим поправкам. Необходимо соблюдать следующие требования:

• В помещении должен иметься дымоотвод продуктов сгорания в атмосферу в виде вытяжки или электровентилятора, автоматически запускающихся каждый раз, когда включается изделие.



• В помещении должен быть обеспечен приток воздуха, необходимого для нормального горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м^3/час на кВт установленной мощности. Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см^2 и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.





Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

• Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не дожны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печей, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

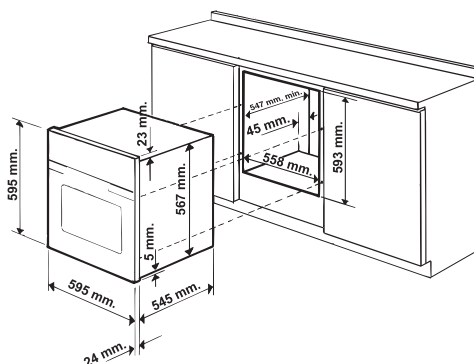
Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования изделиякухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

• панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала.

• клей кухонных элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.

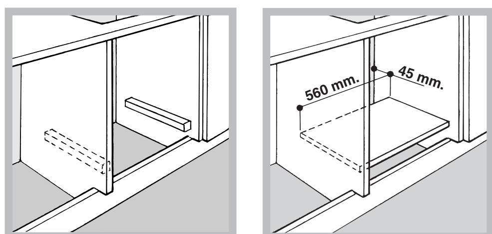
• для встраивания духового шкафа **какпод кухонным топом** (*см. схему*), так и **в колонну** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

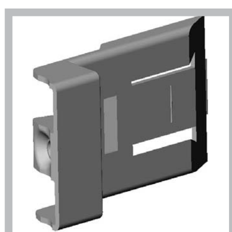
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 х 560 мм (*см чертежи*).

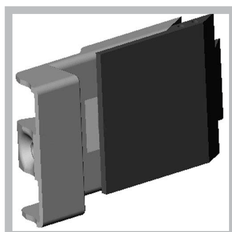


Центровка и крепление

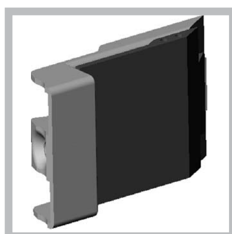
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в периметральной раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (*см. схему*);

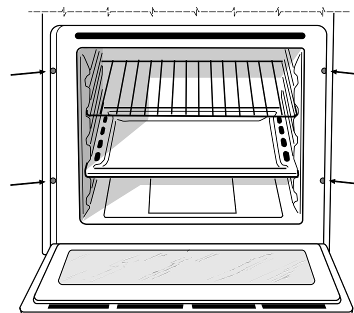


толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (*см. схему*);



толщина 16 мм: используйте второй паз (*см. схему*).

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

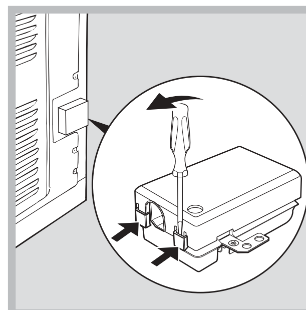


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

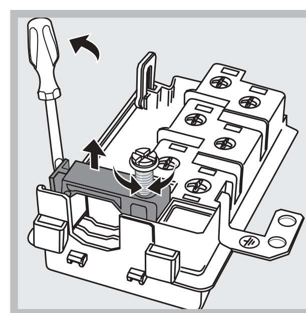
Электрическое подсоединение

! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (*см. ниже*).

Подсоединение кабеля электропитания



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (*см. схему*).
2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (*см. схему*).



3. Отвинтите винты контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (⏚).

Подсоединение кабеля электропитания к сети электропитания

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (*см. сбоку*).

RS

В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°С.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подсоединением кабеля электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (*см. ниже*);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (*см. ниже*);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы кабель электропитания и сетевая розетка были легко доступны.

! Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

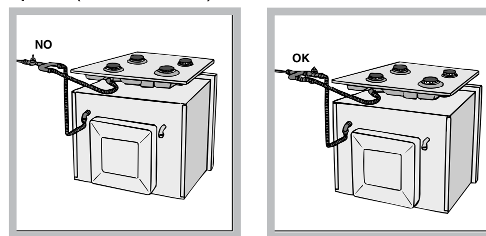
Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с действующими национальныи нормативами и с их последующими поправками и только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе “Настройка на различные типы газа”.

В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие действующимнациональным нормативам и их последующим поправкам.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 “Характеристики газовых горелок и форсунок”.

! В случае установки газовой плиты вместе с газовой встроенной духовкой категорически запрещается соединять эти два устройства или использовать единый газовый отсечной кран. Эти устройства должны быть независимыми друг от друга, подсоединяться по отдельности, и каждое из них должно иметь отдельный отсечной газовый кран (*см. схемы*).



Подсоединение при помощи жесткой трубы (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.
На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено **L** с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагающется к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкого шланга из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ. Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат.

! Используйте только шланги и металлические алюминиевые или резиновые уплотнительные прокладки, соответствующие действующим национальным нормативам.

Проверка уплотнения

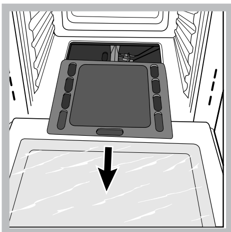
! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Настройка на различные типы газа

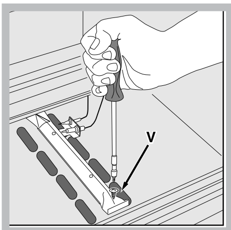
Для настройки духового шкафа на тип газа, отличающийся от газа, на который она расчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

- Порядок замены форсунки газовой горелки духового шкафа:

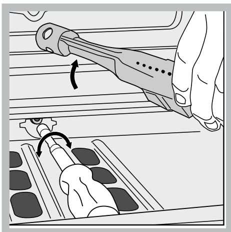
1. полностью откройте дверцу духовки



2. выньте съемное днище духовки



3. отвинтите крепежные винты горелки
4. выньте горелку из духовки, сняв “**V**”-образный винт;



5. отвинтите форсунку горелки духовки при помощи специального полого ключа для форсунок, или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм и замените ее на форсунку, пригодную для нового типа газа *(смотрете таблицу 1)*.
6. Восстановите на место все комплектующие, выполняя описанные выше операции в обратном порядке.

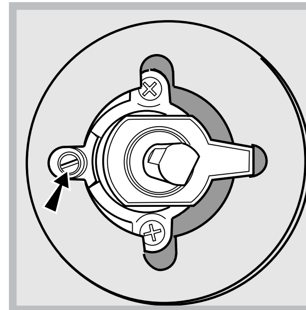
! Необходимо обращать особое внимание на провода свечей и на трубки термопар.

- Регуляция первичного воздуха горелки духовки

Горелка сконструирована таким образом, что не нуждается в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени горелки духовки

1. поверните регулятор в положение Min, после того как он находился в положении Max примерно в течении 10 минут
2. снимите рукоятку
3. снимите диск, прикрепленный к передней панели
4. поверните винт регуляции, расположенный снаружи стержня термостата, вплоть до получения стабильного малого пламени (пламя видно через отверстия в днище духовки);



5. затем проверить, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения Max в положение Min или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку со старыми настройками на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

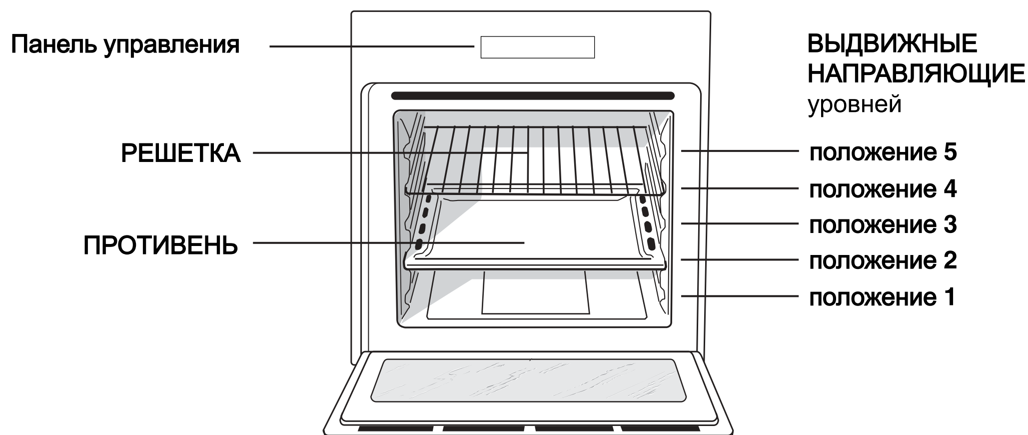
! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно действующим национальным нормативам).

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры:	ширина 43,5 см высота 31 см глубина 43,5 см
Объем	л 58
Электропитание	См. таблицу характеристик
Характеристики газа	См. таблицу характеристик
CE	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 90/336/CEE от 29/06/90 (Газ) с последующими изменениями 2002/96/CE с последующими изменениями

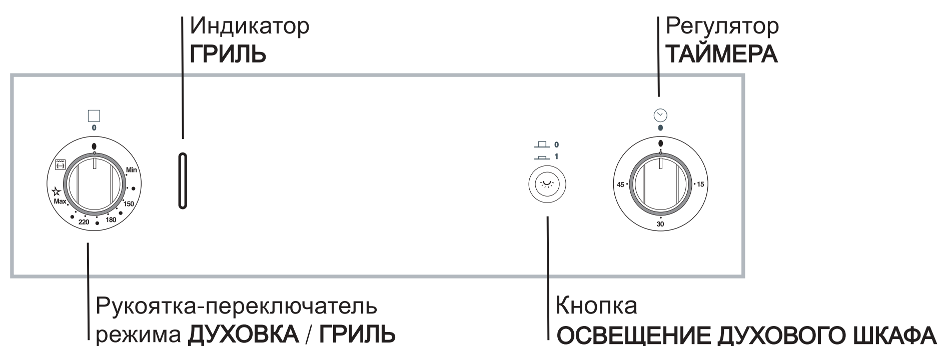
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



Включение и эксплуатация

Hotpoint ARISTON

RS

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

.

Эксплуатация духового шкафа

При помощи рукоятки духового шкафа вы можете выбрать различные режимы и установить температуру, указанную на самой рукоятке (от 140°C до 240°C), наиболее подходящую для приготовления блюд. Электронное устройство зажигания встроено внутри рукоятки. Для зажигания горелки духовки нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ в положение Max ✫ (при закрытой дверце духовки). Так как духовка оснащена защитным устройством, после зажигания горелки необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно в течение 6 секунд для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.

! Устройство электронного зажигания горелки не должно оставаться нажатым в течение более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, отпустите рукоятку ДУХОВКИ, откройте дверцу духовки и подождите примерно 1 минуту перед повторной попыткой зажечь горелку.

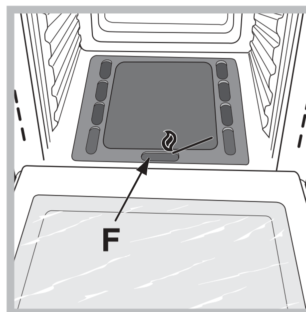
Выбор температуры приготовления осуществляется совмещением нужного значения с отметкой на панели управления. Ниже приводится полный температурный диапазон духовки.

Min		•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200			230	240

Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, которая поддерживается неизменной при помощи контрольного устройства (термостата), управляемого рукояткой.

Зажигание духовки вручную

В случае временного отключения электроэнергии можно включить горелку духовки вручную следующим образом:
1. откройте дверцу духовки



2. поднесите спичку или кухонную зажигалку, как показано на рисунке, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ вплоть до положения Max.

Так как духовка оснащена защитным устройством, после зажигания горелки необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно в течение 6 секунд для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.
3. После зажигания горелки закройте дверцу духовки.

! В случае внезапного гашения пламени горелки перекройте рукоятку ДУХОВКИ, откройте дверцу духовки и подождите примерно 1 минуту до повторной попытки зажечь горелку.

Рукоятка-регулятор ГРИЛЯ

Ваша духовка оснащена электрическим грилем. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.
В параграфе “Практические советы по приготовлению” приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.

! При использовании режима гриль необходимо держать дверцу духовки закрытой.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

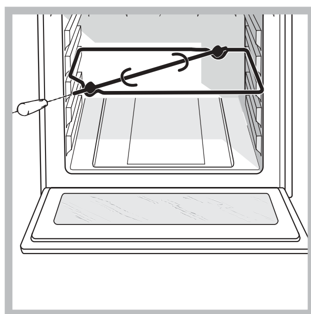
! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

.

Охладительная вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охладительным вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)



Порядок включения вертела (*см. схему*):
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, повернув рукоятку на .

Освещение духового шкафа

Освежение включается при помощи кнопки LUCE (ОСВЕЩЕНИЕ).

Таймер

1. Прежде всго необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА должны совпасть с отметками на панели управления.
3. Таймер отсчитывает время в обратном порядке: по истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Характеристики горелок и форсунок

Таблица 1			**Сжиженный газ**				**Природный газ**	
Горелка	Теплотворная способность кВт		Бай-пас 1/100 (mm)	Форсунка 1/100	Расход* гр/час		Бай-пас 1/100 (mm)	Расход* л/ча
	Номинальная	Сокращенная			***	**		
Духовка	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Давление подачи	Номинальное (мбар Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* При температуре 15°C и давлении 1013 мбар – сухой газ
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
Природный газ Теплотворная способность = 37,78 $МДж/м^3$

Программы приготовления

Программа **ГРИЛЬ**
Включается верхний нагревательный элемент. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. ... Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Практические советы по приготовлению

! При использовании режима ГРИЛЬ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).)

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Положение рукоятки регуляции	Продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты))
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60
	Каннеллони	2,5	3	10	200	40-45
	Запеканка из макаронных изделий	2,2	3	10	200	50-55
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90
	Курица	1,5	3	10	200	70-80
	Рулет из индейки	2,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	200	90-100
	Кролик	2,0	3	10	200	80-90
	Филейная часть свинины	1,5	3	10	200	70-80
	Баранья ножка	1,8	3	10	200	80-90
	Скумбрия	1,3	3	10	200	30-40
	Форель в фольге	1,0	3	10	200	30-35
	Неапольская пицца	0,6	3	15	210	15-20
	Сухие печенья	0,5	4	15	180	25-30
	Торт с вареньем	1,1	3	15	180	30-35
	Шоколадный торт	1,0	3	15	165	50-60
	Выпечка из дрожжевого теста	1,0	4	15	165	50-60
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	-	6
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	3	-	4
	Филе трески	1	4	3	-	10
	Овощи-гриль	1	4	-	-	8-10
	Телячий бифштекс	1	4	5	-	20-25
	Отбивные	1,5	4	5	-	20-25
	Гамбургер	1	4	3	-	10-15
	Колбаски-шпикачки	1,7	4	5	-	20-25
	Горячие бутерброды	n.° 4	4	3	-	2-3
	На вертеле (если имеется)					
	Телятина на вертеле	1.0	-	-	-	80-90
	Курица на вертеле	1.5	-	-	-	80-90
	Баранина на вертеле	1.0	-	-	-	80-90

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля противень всегда устанавливается на самый нижний уровень духовки.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.**
- **Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемых предметов. при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○” , когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (*см. Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации.
  За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

Hotpoint ARISTON

RS

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

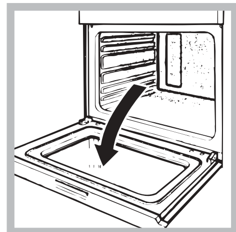
Чистка изделия

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

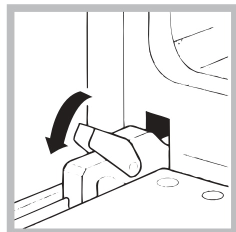


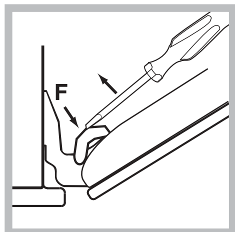
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

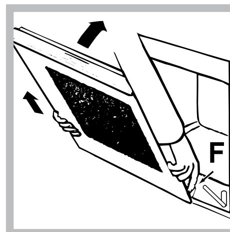
1. полностью откройте дверцу духовки (*см. схему*);

2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (*см. схему*);*

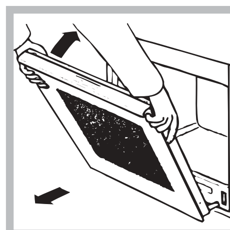
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух шарнирах *(см. схему)*;*







3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью; Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (*см. рисунок*).*



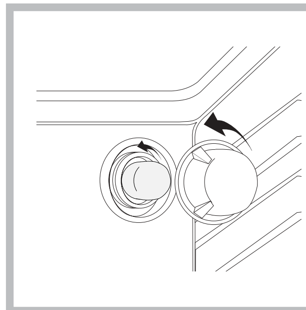
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель *(см. схему)*.*

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания (*см. Техническое обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки



Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите крышку на место (*см. схему*).

Сервисное обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

***** Имеется только в некоторых моделях

Instrucțiuni de folosire

CUPTOR

RO

GB
English, 1

RS
Русский, 11

RO
Romanian,22

PL
Polski, 33

AR
عربي

FZ G /HA
FZ G IX /HA
FB G /HA
FB G IX /HA
FR G /HA
FR G IX /HA
FR G0 /HA
FR G0 IX /HA
FH G /HA
FH G IX /HA
FHR G /HA
FHS G IX /HA

Sumar

Instalare, 23-26
Poziționare
Racordarea electrică
Racordarea la gaze
Plăcuța de caracteristici

Descrierea aparatului 27
Vedere de ansamblu
Panoul de control

Pornire şi utilizare, 28-29
Pornirea cuptorului
Utilizarea cronometrului
Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor

Programe, 30
Programe cuptor
Sfaturi practice ptr coacere
Tabel timp coacere

Precauții şi sfaturi, 31
Norme de protecție şi siguranță generale
Scoaterea aparatului din uz
Economisirea energiei şi protecția mediului înconjurător

Întreținere şi curățire, 32
Decuplarea electrică
Curățarea aparatului
Curățarea uşii
Înlocuirea becului
Asistență

Hotpoint
ARISTON

! Este important să păstraţi acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, de cesiune sau de schimbare a locuinţei, acesta trebuie să fie înmânat împreună cu maşina de spălat, pentru a informa noul proprietar cu privire la funcţionare şi la respectivele avertismente.

! Citiţi cu atenţie instrucţiunile: veţi găsi informaţii importante cu privire la instalare, la folosire şi la siguranţă.

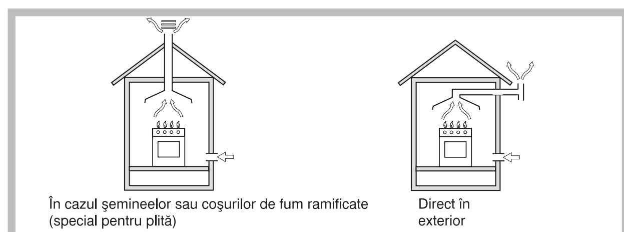
Poziţionare

! Ambalajele nu sunt jucării pentru copii; eliminarea lor se va face conform normelor privind colectarea separată a deşeurilor (*vezi Precauţii şi sfaturi*).

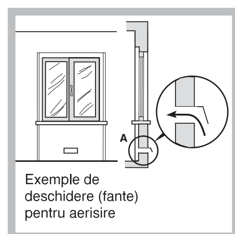
! Instalarea se va face conform prezentelor instrucţiuni, numai de persoane calificate. Instalarea greşită a aparatului poate cauza daune persoanelor, animalelor sau bunurilor.

! Acest aparat poate fi instalat şi poate funcţiona doar în încăperi aerisite în permanenţă, conform dispoziţiilor Normelor Naţionale (cu modificările de actualizare ulterioare) în vigoare. Trebuie respectate următoarele condiţii:

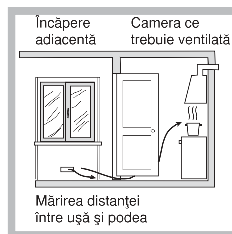
• Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de eliminare în exterior a gazelor de ardere, realizat cu ajutorul unei hote sau prin intermediul unui electroventilator care să intre automat în funcţiune de fiecare dată când se aprinde aparatul.



• Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem care să permită afluxul de aer necesar unei combustii regulamentare. Debitul de aer necesar pentru ardere nu trebuie să fie sub 2 m^3/h pe kW de putere instalată.



Circuitul poate fi realizat trăgând aerul din exteriorul edificiului printr-un tub de cel puţin 100 cm^2 secţiune utilă, care să nu se poată înfunda în mod întâmplător.



În alternativă, aerul poate fi tras din încăperile alăturate, dotate cu o conductă de aerisire spre exterior, după descrierea anterioară; aceste încăperi nu pot fi spaţii comune ale edificiului, locuri cu pericol de incendiu, sau dormitoare.

• Gazele de petrol lichefiate, mai grele decât aerul, stagnează în partea de jos. Deci, încăperile care conţin butelii cu GPL trebuie să fie prevăzute cu o fantă de aerisire, astfel încât să permită evacuarea gazelor stagnante, în cazul unei eventuale scăpări de gaz. Din acest motiv, buteliile GPL, atât goale cât şi umplute parţial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivniţe, etc.). Este deci indicat să ţineţi în casă numai o butelie, cea pe care o utilizaţi, amplasată departe de alte surse de căldură (cuptoare, şeminee, sobe, etc) care ar putea să o încălzească la peste 50°C.

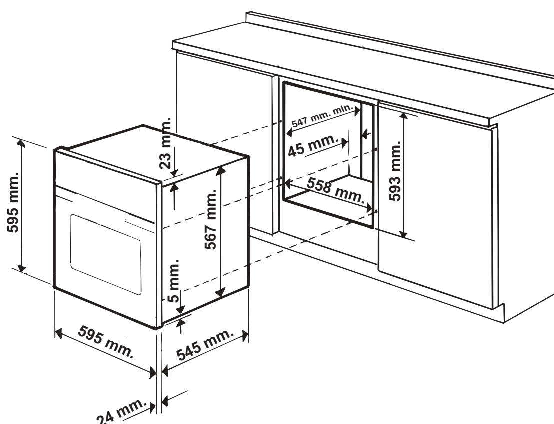
Montare în mobilier

Pentru a garanta buna funcţionare a aparatului este necesar ca mobilierul să aibă caracteristicile adecvate:

• panourile de lângă cuptor trebuie să fie dintr-un material rezistent la căldură;

• dacă mobilierul este din lemn îmbrăcat în furnir, cleiurile utilizate trebuie să reziste la temperatura de 100°C;

• pentru încastrarea cuptorului, atât în cazul montării **sub blat** (*vezi figura*) cât şi al montării **pe coloană**, mobilierul trebuie să aibă următoarele dimensiuni:

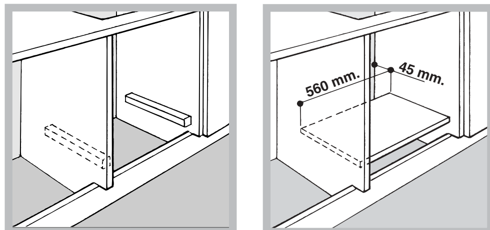


! După montarea încastrată a aparatului, persoanele nu trebuie să intre în contact cu componentele electrice.

Declarațiile de consum indicate pe placa de caracteristici au fost măsurate cu acest tip de montaj.

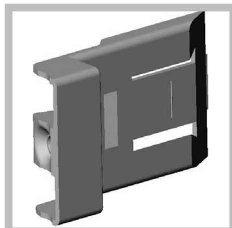
Aerisire

Pentru a garanta o mai bună aerisire, este necesar să îndepărtați peretele din spate al compartimentului. Se recomandă instalarea cuptorului a.î. acesta să se sprijine pe două bare de lemn sau pe un blat cu deschiderea de cel puțin 45 x 560 mm (*vezi figuri*).

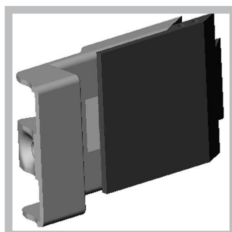


Centrare şi fixare

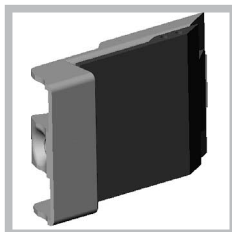
Reglați cele 4 tocuri laterale ale cuptorului a.î. să fie în dreptul celor 4 găuri de pe schelet, în baza grosimii peretelui lateral al corpului de mobilier:



grosime de 20 mm: îndepărtați partea mobilă a tocului (*vezi figura*);

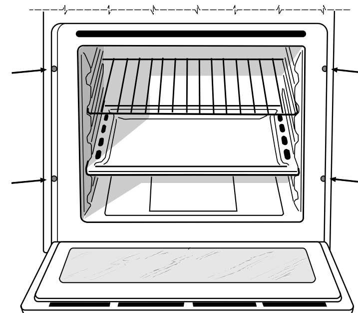


grosime de 18 mm: utilizați prima canelură, aşa cum a prevăzut fabricantul (*vezi figura*);



grosime de 16 mm: utilizați a doua canelură (*vezi figura*).

Pentru a fixa aparatul pe mobilier: deschideți uşa cuptorului şi înşurubați cele 4 şuruburi ptr lemn în cele 4 găuri ale scheletului.

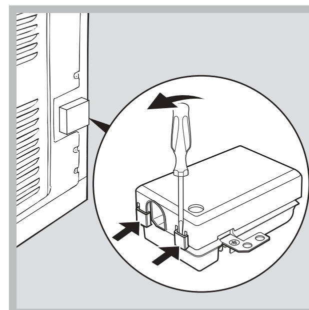


! Toate componentele care garantează protecția aparatului trebuie să fie fixate a.î. să nu poată fi scoase cu mâna liberă.

Racordarea electrică

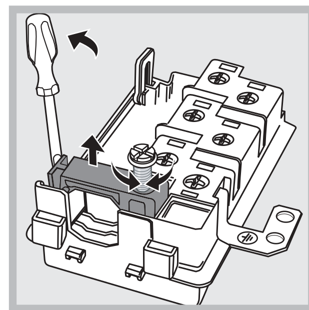
! Cuptoarele dotate cu un cablu de alimentare tripolar sunt predispuse pentru funcționarea în curent alternativ; tensiunea şi frecvența sunt indicate pe placa de caracteristici (*vezi mai jos*).

Montarea cablului de alimentare



1. Deschideți cutia de borne cu o şurubelniță, apăsând pe proeminențele laterale ale capacului: trageți şi deschideți capacul (*vezi figura*).

2. Deşurubați şurubul presetupei şi scoateți-l ajutându-vă cu o şurubelniță (*vezi figura*).



3. Extrageți şuruburile contactelor L- N- ⏚ şi apoi fixați cablurile sub capul şuruburilor, respectând culorile Albastru N), Maro (L) şi Galben-Verde (⏚).

Legătura cablului de alimentare la rețea

Montați pe cablu un ştecăr normalizat pentru sarcinile indicate pe tabela de caracteristici (*vezi fig alăturată*).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat şi rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor naționale în vigoare (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

! Singurul responsabil ptr corectitudinea executării conexiunii electrice şi ptr respectarea normelor de siguranță este instalatorul.

Înainte de a efectua legătura, asigurațivă că:

- priza să fie cu împământare şi conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a maşinii, indicată pe plăcuța de caracteristici (*vezi mai jos*);
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici (*vezi mai jos*);
- priza să fie compatibilă cu ştecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ştecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

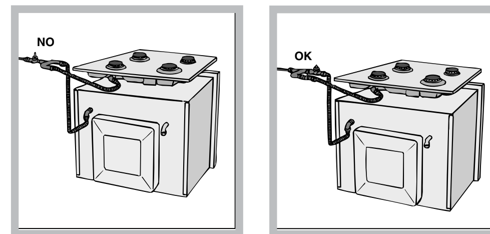
! Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizați (*vezi Asistența*).

! Firma îşi declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Racordarea la gaze

Legătura aragazului la conducta sau la butelia de gaz va trebui să fie efectuată conform Normelor Naționale în vigoare, cu modificările de actualizare respective, doar după ce sa verificat faptul că aparatul este reglat pentru tipul de gaz cu care va fi alimentat. În caz contrar, efectuați operațiunile indicate la paragraful “Adaptarea la diverse tipuri de gaz”.

În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiți regulatoarele de presiune, conforme cu Normele Naționale în vigoare şi cu succesivele actualizări.
! Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei şi o durabilitate sporită a aparaturii, asigurațivă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul 1 “Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor”.
! Dacă instalați separat un blat de aragaz (pe gaz) şi un cuptor (tot pe gaz) încastrat în mobilă, este strict interzis să legați aparatele între ele sau să utilizați numai un robinet de interceptare. Aceste două aparate trebuie să fie legate separat la rețea şi fiecare trebuie să aibă un robinet de decuplare de la rețea, tocmai pentru că sunt aparate independente între ele (*vezi figuri*).



Racordarea cu o țeavă rigidă (cupru sau oțel)

! Racordarea la instalația de gaz trebuie să fie efectuată astfel încât să nu solicite aparatul în nici un mod.
Pe rampa de alimentare a aparatului se găseşte un racord orientabil în “**L**” a cărui etanşeitate este asigurată de o garnitură. Dacă este necesar, rotițir acordul sau înlocuiți fără întârziere garnitura de etanşeitate (din dotarea aparatului). Racordul de alimentare cu gaz este tip “tată”, cilindric, filetat, de 1/2.

Racordarea cu țeavă flexibilă din oțel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Racordul de alimentare cu gaz este tip “tată”, cilindric, filetat, de 1/2.
Montarea acestor tuburi trebuie să fie efectuată astfel încât lungimea acestora, în condiții de întindere maximă, să nu depăşească 2000 mm. După efectuarea racordării, asigurațivă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu părțile mobile ale aragazului şi nu este strivită.

! Utilizați numai tuburi sau garnituri de etanşeitate, metalice, din aluminiu sau cauciuc, în conformitate cu Normele Naționale în vigoare.

RO

Controlul Etanşeităţii

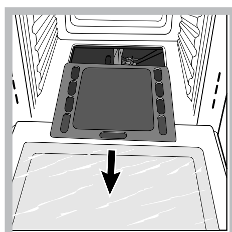
! După instalare, controlaţi perfecta etanşeitate a tuturor racordurilor folosind o soluţie de săpun, însă niciodată o flacără.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

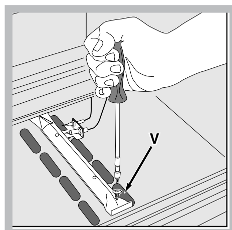
Pentru a adapta cuptorul la alte tipuri de gaz în afara celui prevăzut din fabrică (indicat pe etichetă), este necesar să procedaţi astfel:

- Înlocuiţi duza arzătorului din cuptor:

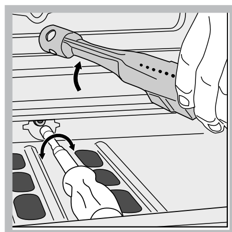
1. deschideţi uşa cuptorului la maxim;



2. scoateţi fundul cuptorului (prin alunecare)



3. deşurubaţi şurubul de fixare al arzătorului
4. îndepărtaţi arzătorul cuptorului după ce aţi scos şurubul "**V**";



5. deşurubaţi duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze sau o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiţi-o cu cea adecvată, în funcţie de tipul de gaz *(vezi tabelul 1)*.

6. montaţi la loc toate componentele efectuând aceleaşi operaţii ca la demontare, dar în sens invers.

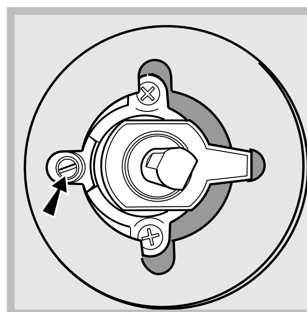
! Fiţi foarte atenţi la cablurile de la bujii şi la termocupluri.

- Reglarea aerului primar al arzătorului cuptorului

Arzătorul este protejat, de aceea nu are nevoie de nicio reglare a aerului primar.

- Reglarea arzătorului cuptorului la minim:

1. deplasaţi selectorul în poziţia Min după ce în prealabil laţi lăsat timp de circa 10 minute în poziţia Max;
2. scoateţi buşonul;
3. scoateţi discul fixat pe panoul frontal;
4. strângeţi sau slăbiţi şurubul de reglare de pe partea exterioară a tijei până când obţineţi o flacără mică, constantă (flacăra se poate vedea prin orificiile de pe fundul cuptorului);



5. rotind rapid selectorul din poziţia Max în poziţia Min sau în urma deschiderii sau închiderii rapide a uşii cuptorului, verificaţi ca arzătorul să nu stingă.

! În cazul utilizării unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat la maxim.

! La sfârşitul operaţiunii, înlocuiţi eticheta veche cu cea nouă, corespunzătoare gazului utilizat; eticheta se găseşte în Centrele noastre de Asistenţă Tehnică.

! În cazul în care presiunea gazului utilizat ar fi variabilă sau deosebită faţă de cea prevăzută, este necesară instalarea (pe conducta de intrare) unui regulator de presiune adecvat (conform Normelor Naţionale în vigoare).

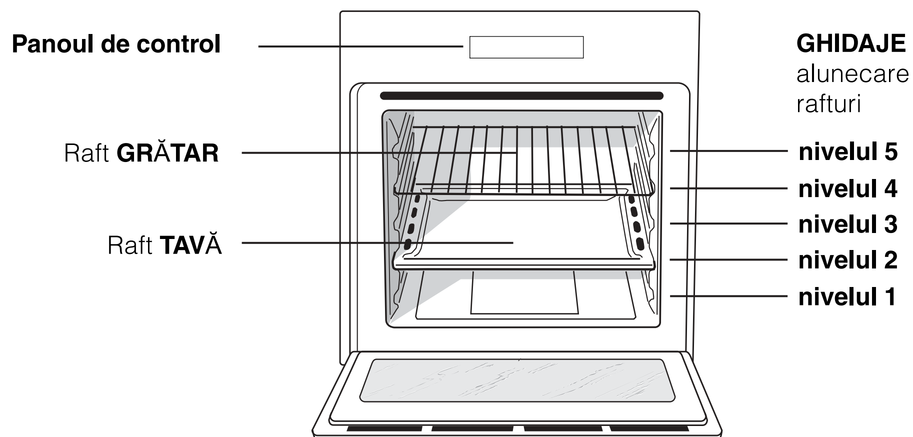
PLĂCUŢA DE CARACTERISTICI	
Dimensiuni	lăţime cm 43,5 înălţime cm 31 adâncime cm 43,5
Volum	ll 58
Conexiuni electrice	vezi eticheta
Caracteristici gaz	vezi eticheta
 	Această aparatură este conformă cu următoarele Directive Comunitare: 2006/95/CEE din 12/12/06 (Tensiune Joasă) cu modificările succesive – 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) cu modificările succesive - 93/68/CEE din 22/07/93 cu modificările succesive. 90/336/CEE din 29/06/90 (Gaz) cu modificările succesive 2002/96/CE cu modificările succesive

Descriere aparatului

Hotpoint ARISTON

RO

Vedere de ansamblu



Panoul de control



Pornire şi utilizare

RO

!La prima aprindere, vă recomandăm să lăsaţi cuptorul să funcţioneze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim şi uşa închisă. Stingeţi apoi cuptorul, deschideţi uşa şi aerisiţi camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanţelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

Pornirea cuptorului

Buşonul cuptorului este dispozitivul care permite selectarea diferitelor funcţii şi alegerea temperaturii de coacere în mod adecvat (dintre cele disponibile, indicate pe buşon şi cuprinse între 140°C şi 240°C). Dispozitivul de aprindere electronică a cuptorului este integrat, acesta aflându-se în interiorul buşonului de comandă. Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apăsaţi la maxim buşonul şi rotiţi-l în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziţia Max ☆ (uşa cuptorului trebuie să fie închisă). Dat fiind că acest cuptor este dotat cu un dispozitiv de siguranţă, după aprinderea arzătorului este necesar să ţineţi apăsat buşonul CUPTORULUI timp de aprox 6 secunde, pentru a permite trecerea gazului şi încălzirea termocuplului de siguranţă.

! Dispozitivul de aprindere electronică a arzătorului cuptorului nu trebuie să fie acţionat pe un timp mai lung de 15 secunde. Dacă după 15 secunde arzătorul nu se aprinde, lăsaţi buşonul CUPTORULUI, deschideţi uşa acestuia şi aşteptaţi circa un minut înainte de a face o nouă încercare.

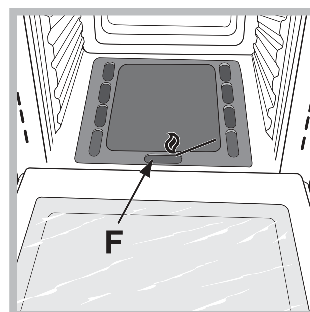
Selectarea temperaturii ptr coacerea alimentelor se obţine rotind buşonul cu temperatura dorită în dreptul reperului de pe bord; temperaturile disponibile sunt redate mai jos.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

Temperatura selectată se atinge în mod automat şi este menţinută constantă de termostatul comandat de buşon.

Aprinderea manuală a cuptorului

Dacă aveţi o pană momentană de lumină, cuptorul se poate aprinde şi manual:
1. deschideţi uşa cuptorului



2. apropiaţi un chibrit sau o brichetă de orificiul F aşa cum vedeţi în figură; apăsaţi la maxim buşonul CUPTORULUI şi rotiţi-l în sens contrar acelor de ceasornic până în poziţia Max.

Dat fiind că acest cuptor este dotat cu un dispozitiv de siguranţă, după aprinderea arzătorului este necesar să ţineţi apăsat buşonul CUPTORULUI timp de aprox 6 secunde, pentru a permite trecerea gazului şi încălzirea termocuplului de siguranţă.
3. După aprindere, închideţi uşa cuptorului.

! Dacă flacăra se stinge întâmplător, rotiţi buşonul cuptorului pentru a opri gazul; deschideţi uşa CUPTORULUI şi aşteptaţi circa un minut înainte de a face o nouă încercare.

Buşonul ptr GRĂTAR

Cuptorul dvs este dotat cu un grătar cu alimentare electrică. La temperaturi mari şi la flacără directă, grătarul asigură rumenirea superficială a alimentelor şi împiedică eliminarea lichidelor, ceea ce menţine preparatele moi. Pregătirea alimentelor pe grătar este recomandată în toate cazurile unde este nevoie de o temperatură superficială ridicată: biftec de vită sau mânzat, antricot, muşchi, hamburger, etc.
În capitolul “Sfaturi practice” sunt menţionate câteva exemple de utilizare.

! Când se foloseşte grătarul este necesar ca uşa cuptorului să rămână închisă.

! Nu aşezaţi niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscaţi să deterioraţi smalţul.

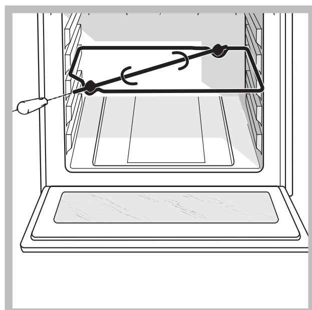
! Aşezaţi întotdeauna recipientele/vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

Ventilator de răcire

Pentru a reduce temperatura externă, anumite ventilatoare sunt dotate cu un ventilator de răcire. Acesta generează un curent de aer rece care iese printre panoul de control şi uşa cuptorului.
! La terminarea perioadei de coacere, ventilatorul rămâne în funcţiune până când cuptorul este aproape rece.

Rotisor (doar pe anumite modele)

Pentru a pune în funcţiune rotisorul (*vezi figura*) procedaţi astfel:



1. aşezaţi tava la primul nivel;
2. puneţi suportul rotisorului în poziţia 3 şi introduceţi frigarea în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. activaţi rotisorul prin apăsarea butonului .

Becul cuptorului

Se aprinde după apăsarea pe tasta BEC.

Utilizarea cronometrului

1. Este necesar în primul rând ca alarma să fie încărcată: de aceea, rotiţi buşonul TIMER cu 1 tură, în sens orar.
2. Rotind buşonul în sens contrar acelor de ceasornic, reglaţi timpul de coacere a.î. minutele dorite (indicate pe buşonul cronometrului) să fie în dreptul reperului fix de pe panoul de control.
3. Timerul este un cronometru: după expirarea timpului reglat, declanşează o alarmă.

! Cronometrul nu comandă aprinderea sau stingerea cuptorului.

Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor

Tabelul 1			**Gaze lichefiate**				**Gaz natural**	
Arzător	Putere termică kW (p.c.s)*		By-pass 1/100	Duza 1/100	Debit* g/h		Duza 1/100	Debit* l/h
	Nominal	Redus	(mm)		***	**	(mm)	
Cuptor	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Presiunea de alimentare	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C şi 1013 mbar - gaz uscat
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

Programe

RO

Programe cuptor

Programul **GRÃTAR**
Se aprinde elementul de încălzire din partea superioară. La temperaturi mari şi la flacără directă, grătarul asigură rumenirea superficială şi imediată a alimentelor şi împiedică eliminarea lichidelor, ceea ce menţine preparatele moi. Pregătirea alimentelor pe grătar este recomandată în toate cazurile unde este nevoie de o temperatură superficială ridicată: biftec de vită sau mânzat, antricot, muşchi, hamburger, etc. Pregătirea alimentelor la grătar se va face cu uşa cuptorului închisă.

Sfaturi practice ptr coacere

! Pentru a pregăti alimentele la GRĂTAR, aşezaţi tava în poziţia 1, pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri, grăsimi, etc).

GRĂTAR

- Introduceţi grătarul în cuptor - poziţiile 3 sau 4 - amplasând alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului energetic maxim. Nu vă alarmaţi dacă rezistenţa de sus rămâne permanent aprinsă : funcţionarea sa e comandată de un termostat.

PIZZA

- Utilizaţi o tavă din aluminiu, uşoară, şi sprijiniţi-o pe grătarul din dotare.
  Tava de colectare prelungeşte timpul de coacere şi vă împiedică să obţineţi o pizza crocantă.
- Dacă vă plac pizzele foarte garnisite, vă recomandăm să introduceţi mozzarella numai după ce a trecut jumătate din timpul de coacere necesar.

Tabel timp coacere

Pozitia selectorului cuptorului	Alimente gãtite la cuptor	Greutate (în kg)	Nivele de coacere, de sus în jos	Duratã de preîncãlzire (minute)	Pozitia termostatului	Durata de coacere (minute)
Cuptor	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	tãitei	2,2	3	10	200	50-55
	Vitel	1,7	2	10	210	80-90
	Pui	1,5	3	10	200	70-80
	Curcan	2,5	3	10	200	80-90
	Ratã	1,8	3	10	200	90-100
	Iepure	2,0	3	10	200	80-90
	Porc	1,5	3	10	200	70-80
	Miel	1,8	3	10	200	80-90
	Macrou	1,3	3	10	200	30-40
	Plãticã	1,5	3	10	180	30-40
	Pãstrãv	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napoletanã	0,6	3	15	210	15-20
	Biscuiti uscati	0,5	4	15	180	25-30
	Tartã	1,1	3	15	180	30-35
	Prãjiturã cu ciocolatã	1,0	3	15	165	50-60
	Bezele	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Caracatitã	1	4	5	-	6
	Frigãrui de caracatitã si creveti	1	4	3	-	4
	File de macrou	1	4	3	-	10
	Legume	1	4	-	-	8-10
	Fripturã de vitel	1	4	5	-	20-25
	Cotlete de porc	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburger	1	4	3	-	10-15
	Cârnati	1,7	4	5	-	20-25
	Sandwisuri toast	n.° 4	4	3	-	2-3
	La rotisor (dacã este prezent)					
	Vitel	1.0	-	-	-	80-90
	Pui	1.5	-	-	-	80-90
	Miel	1.0	-	-	-	80-90

N.B.: durata de coacere este aproximativã si poate varia în functie de exigentele personale. Când gãtiti retete folosind grill-ul, tava de colectare a grãsimilor trebuie introdusã pe primul nivel de jos.

Precauții şi sfaturi

Hotpoint ARISTON

RO

! Aparatul a fost proiectat şi construit conform normelor internaționale de siguranță. Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranță şi trebuie să fie citite cu atenție.

Norme de protecție şi siguranță generale

- **Acest aparat este un aparat de încastrat în mobilier, clasa 3.**
- **Aparatele pe gaz au nevoie, pentru o mai bună funcționare, de o aerisire adecvată. Asigurați-vă că, în timpul montajului, au fost respectate instrucțiunile descrise în paragraful referitor la "Poziționare".**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi şi furtuni este foarte periculoasă.
- Pentru a mişca aparatul, folosiți mânerele aplicate pe părțile laterale ale cuptorului.
- Nu atingeți maşina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor şi numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual.
- **În timpul folosirii aparatului, elementele de încălzire şi unele zone ale uşii cuptorului devin foarte calde. Fiți atenți să nu le atingeți; îndepărtați copiii de aragaz.**
- Evitați ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale cuptorului.
- Nu obstrucționați fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Când deschideți uşa cuptorului, aşezați mâna în mijlocul mânerului, pentru a trage: spre margini, mânerul poate fi prea cald.
- Utilizați întotdeauna mănuşi speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu puneți folie de aluminiu pe fundul cuptorului pentru a împiedica împrăştierea reziduurilor.
- Nu aşezați materiale inflamabile în cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Asigurați-vă întotdeauna că buşoanele sunt în poziția "●"/"○" atunci când nu utilizați aparatul.
- Nu scoateți ştecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ştecărul din priză.
- În caz de defecțiune, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior şi nu încercați să o reparați singuri. Apelați Centrul de Asistență (*vezi Asistența*).
- Nu aşezați obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparaturii.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deşeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deşeurile urbane solide, obişnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare şi de reciclare a materialelor componente cât şi pentru a evita pericolele care pot duce la daunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă aminteşte tocmai obligația de a le colecta separat. Pentru informații suplimentare cu privire la scoaterea din uz a electrocasnicelor, deținătorii acestora pot apela la centrele de colectare a deşeurilor sau la vânzătorii de la care au achiziționat produsele respective.

Economisirea energiei şi protecția mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale şi primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Se recomandă să efectuați întotdeauna coacerea pe GRĂTAR cu uşa cuptorului închisă: acest lucru este util atât pentru a obține rezultate mai bune cât şi pentru a economisi energia (10% aprox).
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate şi eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă pierderi de căldură.

Întreţinere şi curăţire

RO

Decuplarea electrică

Înainte de orice operaţie, debranşaţi aparatul de la reţeaua de alimentare cu curent electric.

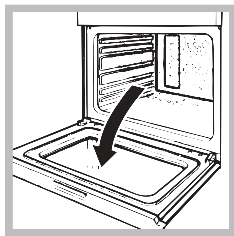
Curăţarea aparatului

! Nu folosiţi niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăţa aparatul.

- Părţile externe, smălţuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curăţate cu un burete îmbibat în apă călduţă şi săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiţi produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiţi bine şi să îl ştergeţi. Nu folosiţi prafuri abrazive sau substanţe corosive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferinţă, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizaţi apă caldă şi detergent; clătiţi bine şi ştergeţi cu o lavetă moale. Evitaţi substanţele abrazive.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar şi în maşina de spălat vase.

Curăţarea uşii

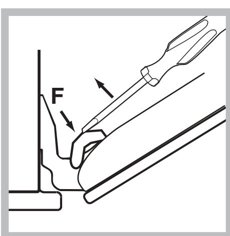
Curăţaţi geamul cu un burete şi produse detergente delicate; ştergeţi-l cu o lavetă moale. Nu folosiţi materiale abrazive sau raclete metalice, ascuţite, care pot zgâria suprafaţa sau cauza crăparea geamului.

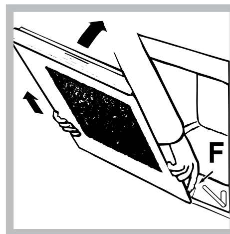


Pentru curăţarea minuţioasă a cuptorului, demontaţi uşa acestuia:
1. deschideţi uşa la maxim (*vezi figura*);

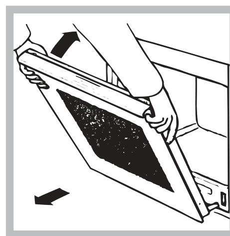
2. ridicaţi şi rotiţi plăcuţele de reţinere amplasate pe sistemul de închidere/balamale (*vezi figura*);*
2. cu ajutorul unei şurubelniţe, ridicaţi şi rotiţi levierele **F** amplasate pe cele două balamale *(vezi figura)**;







3. prindeţi bine uşa de părţile laterale şi apropiaţi-o fără a o închide definitiv. Apăsaţi blocajele **F**, apoi trageţi apoi uşa spre voi, extrăgând-o din balamale *(vezi figura)*.*



3. prindeţi bine uşa, de părţile laterale, şi apropiaţi-o fără a o închide definitiv. Trageţi apoi uşa spre voi, extrăgând-o din balamale (*vezi figura*);*

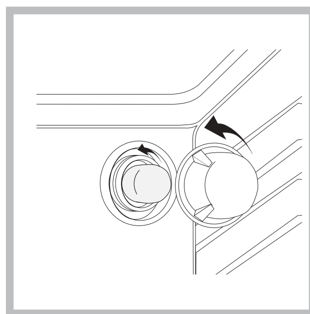
Montaţi la loc uşa, urmând acelaşi procedeu, în sens invers.

Controlarea garniturilor

Controlaţi periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, adresaţi-vă celui mai apropiat Centru de Asistenţă (*vezi Asistenţa*). Se recomandă să nu folosiţi cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Înlocuirea becului

Pentru a înlocui becul cuptorului



1. Deşurubaţi capacul din sticlă care acoperă becul.
2. Deşurubaţi becul şi înlocuiţi-l cu unul similar: putere 25W, cuplare E14.
3. Montaţi la loc capacul (*vezi figura*).

Asistenţă

! Nu apelaţi niciodată la persoane neautorizate.

Comunicaţi:

- tipul de anomalie;
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informaţii se găsesc pe tăbliţa cu caracteristici lipită de aparat.

* Prezent numai pe anumite modele.

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

PL


English, 1


Русский, 11


Romanian,22


Polski, 33


عربي

FZ G /HA
FZ G IX /HA
FB G /HA
FB G IX /HA
FR G /HA
FR G IX /HA
FR G0 /HA
FR G0 IX /HA
FH G /HA
FH G IX /HA
FHR G /HA
FHS G IX /HA

Spis treści

Instalacja, 34-37
Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Podłączenie gazu
Tabliczka znamionowa

Opis urządzenia, 38
Widok ogólny
Panel kontrolny

Uruchomienie i użytkowanie, 39-40
Uruchomienie piekarnika
Korzystanie z regulatora czasowego
Charakterystyka palników i dysz

Programy, 41
Programy pieczenia
Praktyczne porady dotyczące pieczenia
Tabela pieczenia

Zalecenia i środki ostrożności, 42
Ogólne zasady bezpieczeństwa
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 43
Odłączenie prądu elektrycznego
Mycie urządzenia
Czyszczenie drzwi
Wymiana żarówki
Serwis Techniczny

Hotpoint
ARISTON

Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej korzystać w każdej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki należy upewnić się, czy instrukcja zostaje przekazana wraz z urządzeniem, aby nowy właściciel urządzenia mógł z niej korzystać.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

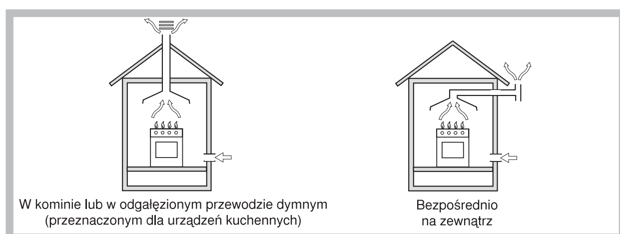
Ustawienie

! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może stać się przyczyną wypadku z udziałem osób lub zwierząt, może również spowodować zniszczenie znajdujących się w pobliżu przedmiotów.

!! Niniejsze urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych ich kolejnych, obowiązujących uaktualnień. Należy zachować następujące warunki:

• Pomieszczenie powinno posiadać system odprowadzający gazy spalinowe na zewnątrz, składający się z okapu lub wyciągu elektrycznego, uruchamianego automatycznie każdorazowo podczas uruchomienia urządzenia.


W kominie lub w odgałęzionym przewodzie dymnym (przeznaczonym dla urządzeń kuchennych)
Bezpośrednio na zewnątrz

• Pomieszczenie powinno posiadać system dopływu powietrza umożliwiający normalne spalanie. Dopływ niezbędnego do spalania powietrza nie powinien być mniejszy niż 2 m^3/h na każdy kW zainstalowanej mocy. System może polegać na bezpośrednim poborze powietrza z zewnątrz budynku przy pomocy kanału o przekroju użytecznym wynoszącym przynajmniej 100 cm^2 i zabezpieczonego przed przypadkowym zaślepieniem.



Przykłady otwarcia wentylacji dla powietrza do spalania



Zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą

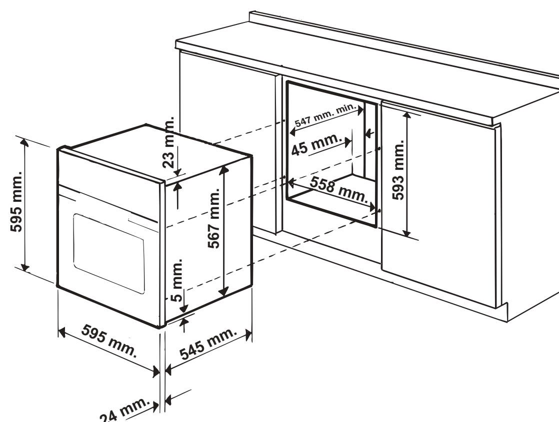
Albo też, w sposób pośredni, z przyległych pomieszczeń wyposażonych w przewód wentylacyjny z częścią zewnętrzną jak opisano powyżej, niebędących częścią wspólną dla całej nieruchomości ani niemających połączeń z pomieszczeniami sypialni lub z pomieszczeniami, w których występuje zagrożenie pożarem.

• Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół. Dlatego pomieszczenia, w których przechowywane są butle GPL powinny przewidywać otwory prowadzące na zewnątrz umożliwiające spływanie ku dołowi ewentualnych wycieków gazu. Ponadto butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub komorach położonych poniżej niż poziom podłogi (piwnice, itp.). Dobrze jest przechowywać w pomieszczeniu jedynie butlę aktualnie użytkowaną, umocowaną w sposób nienarażający jej na bezpośrednie oddziaływanie źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki, itp.) mogących doprowadzić do wzrostu temperatury powietrza powyżej 50° C.

Zabudowa

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia konieczne jest, aby mebel posiadał odpowiednie cechy:

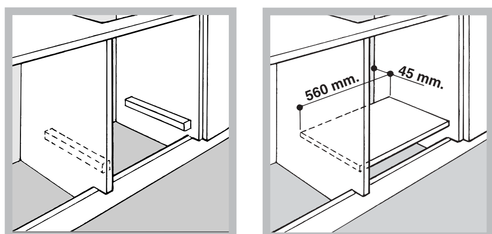
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z drewna klejonego, kleje powinny być odporne na działanie temperatury 100° C;
- w przypadku zabudowy piekarnika oraz w przypadku umieszczenia go pod **stołem** (*patrz ilustracja*) jak **i pionowego**, mebel powinien posiadać następujące wymiary:



! Po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy żaden kontakt z elementami elektrycznymi. Deklaracje na temat zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

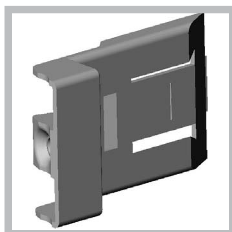
Obieg powietrza

Aby zapewnić odpowiedni obieg powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na płycie z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (*patrz rysunki*).

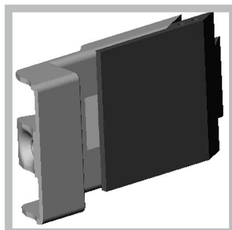


Centrowanie i mocowanie

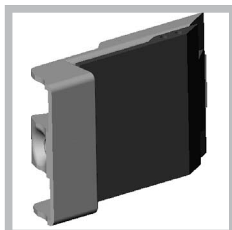
Należy wyregulować 4 stopki umieszczone po bokach piekarnika odpowiednio do 4 otworów w listwie okalającej, w zależności od grubości ścianki mebla:



grubość 20 mm: usunąć ruchomą część stopki (*patrz rysunek*);

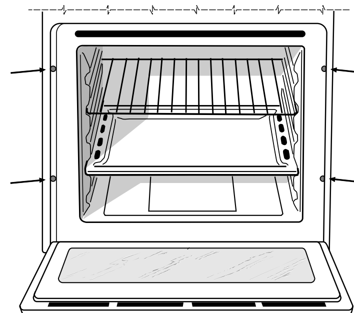


grubość 18 mm: wykorzystać pierwszy kanalik, zgodnie z ustawieniem wykonanym przez producenta (*patrz rysunek*);



grubość 16 mm: wykorzystać drugi kanalik (*patrz rysunek*).

Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

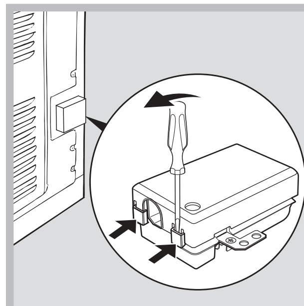


! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez użycia narzędzia.

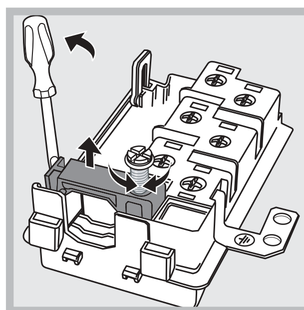
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (*patrz rysunek*).



2. Odkręcić śrubę zaciskającą kabel i wyciągnąć ją podważając śrubokrętem *(patrz rysunek).*

3. Powyciągać śrubki ze styków L-N-⏚ i następnie przymcować kabelki pod główkami śrubek uważając aby dostosować odpowiednio kolory Niebieski (N), Brązowy (L) i Żółto – Zielony (⏚).

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz obok*).

PL

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z minimalnym otwarciem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50° C.

! Instalator odpowiada za poprawność podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- napięcie zasilania zawiera się w wartościach wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być powyginany ani przygnieciony.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników (>patrz Serwis).

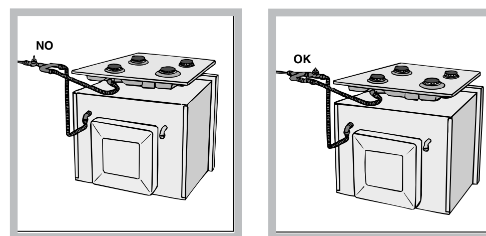
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za skutki wynikłe z nieprzestrzegania powyższych zasad.

Podłączenie gazu

Podłączenie urządzenia do przewodów lub butli gazowej powinno zostać wykonane zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych z ich późniejszym zmianami dopiero po upewnieniu się, że jest ono wyregulowane do pracy z rodzajem gazu, którym będzie zasilane. W przeciwnym wypadku wykonać czynności wskazane w paragrafie “Dostosowanie do różnych rodzajów gazu” w przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi i ich kolejnymi uaktualnieniami.

! Dla pewnego działania, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia należy upewnić się czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach zalecanych w tabeli 1 “Charakterystyka palników i dysz”.

! W przypadku, gdy trzeba wykonać instalację płaszczyzny gotowania na gaz oraz wbudowanego piekarnika na gaz, wykonywanie połączeń między dwoma urządzeniami lub używanie jednego kurka odcinającego jest absolutnie zabronione. Będą one połączone osobno, każde musi posiadać swój zawór ograniczający, który sprawi, że urządzenia te będą od siebie niezależne (*zobacz rysunki*).



Podłączenie przewodem sztywnym (miedź lub stal)

! Podłączenie do urządzenia gazowego powinno być wykonane w taki sposób, aby nie powodować żądnych naprężeń urządzenia.
Na przewodzie zasilającym urządzenia znajduje się ruchome złącze kolankowe “**L**” , którego szczelność zapewniona jest uszczelką. W przypadku gdyby okazało się, że konieczne jest obrócenie kolanka należy obowiązkowo wymienić uszczelkę (na wyposażeniu urządzenia). Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Podłączenie z przewodem elastycznym ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim. Użycie przewodów tego rodzaju powinno być wykonane w ten sposób, aby ich długość, w warunkach maksymalnego rozszerzenia nie przekraczała 2000 mm. Po wykonaniu podłączenia upewnić się, czy metalowy przewód elastyczny nie styka się z elementami ruchomymi, ani nie jest przygnieciony.

! Używać wyłącznie przewodów i uszczelek metalowych z aluminium lub uszczelek z gumy zgodnych z obowiązującymi Krajowymi Normami.

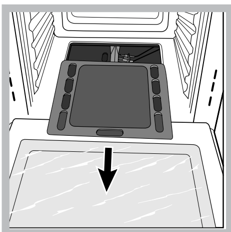
Kontrola szczelności

! Po zakończeniu instalacji skontrolować szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu wodny rozwór mydła, nigdy płomień.

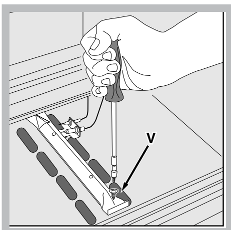
Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Aby przystosować piekarnik do innego rodzaju gazu niż ten, dla którego jest przystosowany (umieszczone na etykietce), należy wykonać następujące operacje:
- Wymienić dyszę palnika piekarnika

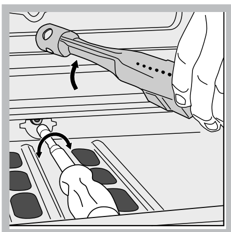
1. otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika



2. wyciągnąć przesuwne dno piekarnika



3. wykręcić śrubę, która przymocowuje palnik
4. wyciągnąć palnik z piekarnika po usunięciu śruby "**V**";



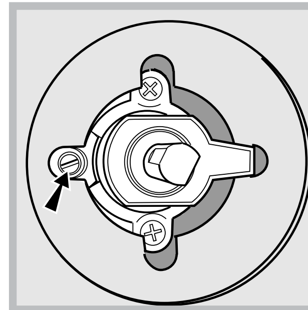
5. Odkręcić dyszę palnika piekarnika za pomocą odpowiedniego klucza nasadowego do dysz lub lepiej za pomocą klucza nasadowego 7 mm i wymienić ją na dyszę dostosowaną do nowego rodzaju gazu *(zobacz tabela 1)*.
6. Umieścić na miejscu wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

! Uważać szczególnie na przewody świec i przewody termoelementu.

• Regulacja powietrza pierwotnego palników piekarnika. Palnik jest zaprojektowany tak, że nie wymaga żadnej regulacji powietrza pierwotnego.

- Regulacja minimum palnika piekarnika

1. umieścić pokrętło na pozycji Min po pozostawieniu go przez około 10 minut na pozycji Max
2. Zdjąć pokrętło
3. Zdjąć tarczę przymocowaną do przedniego panelu
4. regulować śrubą do regulacji umieszczoną na zewnątrz miarki termostatu aż do otrzymania małego, regularnego płomienia (płomień jest widoczny poprzez otwory spodu piekarnika);



5. następnie sprawdzić czy podczas szybkich obrotów pokrętłem z pozycji Max do pozycji Min oraz przy szybkim otwieraniu i zamykaniu drzwiczek piekarnika palnik nie gaśnie.

! W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca.

! Po zakończeniu operacji należy wymienić poprzednią etykietę nastawień na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi użytkowemu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

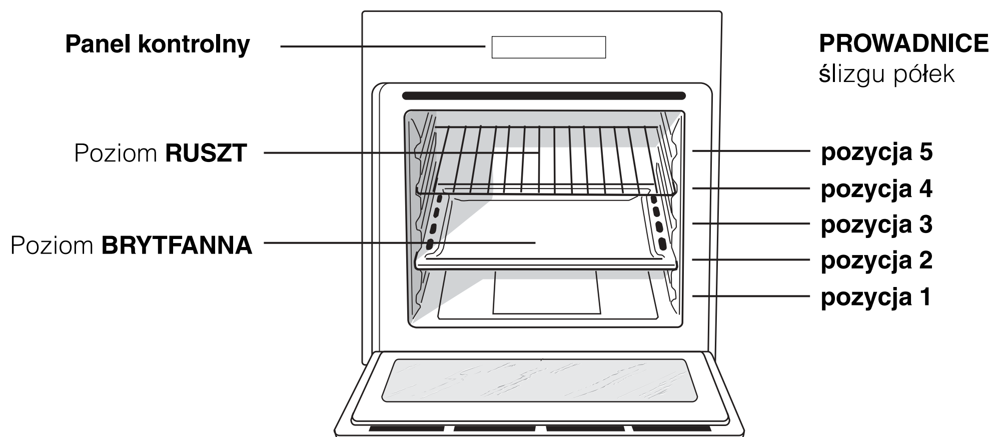
! W sytuacji, gdy ciśnienie stosowanego gazu stanie się różne (lub zmienne) od przewidywanego, koniecznym jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia (zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi).

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Rozmiar	szerokość 43,5 cm wysokość 31 cm głębokość 43,5 cm
Objętość	58 litrów
Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
Cechy gazu	patrz tabliczka znamionowa
CE	- To urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Wspólnotowymi: 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (Niskie ciśnienie) wraz z późniejszymi zmianami – 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (Kompatybilność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami. 90/336/EWG z dnia 29/06/90 (Gaz) z późniejszymi zmianami. 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.

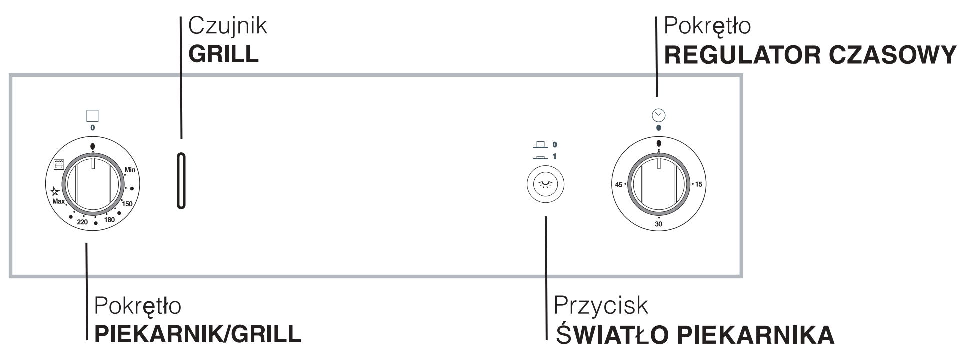
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel kontrolny



Uruchomienie i użytkowanie

Hotpoint ARISTON

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie zgasić, otworzyć drzwi piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest skutkiem parowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomienie piekarnika

Pokrętło piekarnika to urządzenie pozwalające na wybranie różnych funkcji piekarnika i na wybranie temperatury pieczenia, która będzie jak najbardziej dostosowana do przyrządzanych potraw, spośród temperatur wskazanych na samym pokrętle (zawarta między 140°C i 240°C). Urządzenie do elektronicznego zapalania piekarnika jest zainstalowane wewnątrz pokrętła do sterowania. Aby zapalić palnik piekarnika, należy nacisnąć do końca i przekręcić pokrętło PIEKARNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji Max ☆ (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika). Zważywszy na fakt, że piekarnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające, po zapaleniu palnika konieczne jest przytrzymanie pokrętła PIEKARNIK przez około 6 sekund, tak, aby pozwolić na przejście gazu, aż rozgrzeje się termoelement bezpieczeństwa.

! Przyrząd do elektronicznego zapalenia palnika piekarnika nie może być uruchamiany przez ponad 15 sekund. Jeśli po 15 sekundach palni nie zapalił się, zwolnić pokrętło PIEKARNIK, otworzyć drzwiczki piekarnika i poczekać przynajmniej minutę przez nową próbą zapalenia palnika.

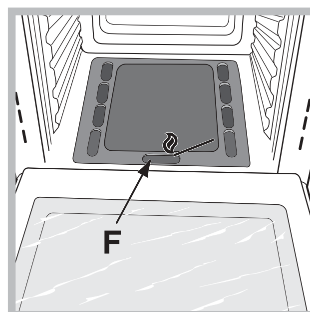
Wybranie temperatury pieczenia następuje poprzez dopasowanie wskazania żądanej wartością do informacji umieszczonej na tablicy rozdzielczej; kompletna gama możliwych temperaturą umieszczona jest poniżej.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

Nastawiona temperatura jest automatycznie osiągnięta i utrzymywana poprzez organ kontrolny (termostat) kierowany przez pokrętło.

Ręczny tryb pracy piekarnika

W przypadku chwilowego braku energii elektrycznej można zapalić palnik piekarnika ręcznie.
1. otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika



2. zbliżyć zapałkę lub zapalniczkę do otworu F, tak jak jest to pokazane na rysunku, nacisnąć do końca i poruszać pokrętłem PIEKARNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji Max.

Zważywszy na fakt, że piekarnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające, po zapaleniu palnika konieczne jest przytrzymanie pokrętła PIEKARNIK przez około 6 sekund, tak aby pozwolić na przejście gazu, aż rozgrzeje się termoelement bezpieczeństwa.
3. Po zapaleniu zamknąć drzwiczki piekarnika.

! W razie przypadkowego zgaszenia płomienia palnika, zakręcić pokrętło PIEKARNIK, otworzyć drzwiczki piekarnika i poczekać przynajmniej minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.

Pokrętło GRILL

Państwa piec wyposażony jest w elektryczny grill. Dość wysoka temperatura skierowana na grill umożliwia natychmiastowe opiekanie powierzchni potraw, co zapobiega stratom płynów i utrzymuje mięso w środku bardziej miękkim. Pieczenie w trybie grillowania szczególnie zalecane jest do tych dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni: steki z cielęciny i wołowe, antrykot, polędwica, hamburgery, itp…
Niektóre przykłady użytkowania podane są w rozdziale “Praktyczne rady przy pieczeniu”.

! Podczas używania grilla konieczne jest pozostawienie drzwiczek piekarnika w pozycji zamkniętej.

! Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

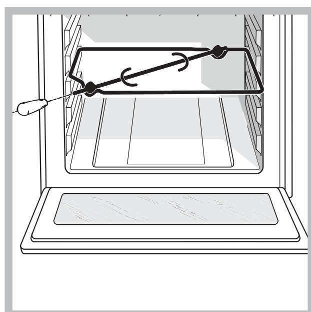
! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Chłodzenie poprzez wentylację

W celu zmniejszenia temperatury na zewnątrz niektóre modele wyposażone są w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem kontrolnym a drzwiczkami piekarnika.
! Po zakończeniu gotowania wentylator pracuje dopóty, dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Rożen (znajduje się tylko w niektórych modelach)

W celu uruchomienia rożna (*patrz ilustracja*) należy postępować następująco:



1. umieścić brytfannę w pozycji 1;
2. umieścić uchwyt rożna w pozycji 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. uruchomić rożen wybierając pokrętłem 

Oświetlenie piekarnika

Zapala się poprzez naciśnięcie przycisku ŚWIATŁO.

Korzystanie z regulatora czasowego

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętło REGULATOR CZASOWY o prawie pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty na pokrętle REGULATOR CZASOWY z oznaczeniem stałym na panelu kontrolnym.
3. Minutnik to regulator czasowy: po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny.

! Regulator czasowy nie kontroluje włączenia i wyłączenia piekarnika.

Charakterystyka palników oraz dysz

Tabela 1 (dla Polski)		**G20 (GZ50)**		**GZ350 (GZ35)**		**G30 (GPB)**		
Palnik	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Piekarnik	?	?	?	?	?	?	?	?
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)	16		10		29		
	nominalne (mbar)	20		13		36		
	maksymalne (mbar)	25		16		44		

* A 0°C e 1013 mbar – gaz suchy
G20 (GZ50) p.c.i. = 35.9 MJ/m³
GZ350 (GZ35) p.c.i. = 25.8 MJ/m³
G30 (GPB) p.c.i. = 123.6 MJ/m³

Programy

Hotpoint ARISTON

PL

Programy pieczenia

Program **GRILL**
Uruchamiany jest górny element grzewczy. Dość wysoka temperatura skierowana na grill umożliwia natychmiastowe opiekanie powierzchni potraw, co zapobiega stratom płynów i utrzymuje mięso w środku bardziej miękkim. Pieczenie w trybie grillowania szczególnie zalecane jest do tych dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni: steki z cielęciny i wołowe, antrykot, polędwica, hamburgery, itp… Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia w trybie GRILL, umieścić brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania resztek z pieczenia (sosy i/lub tłuszcze).

GRILL

- Ustawić grill w pozycji 3 lub 4, umieszczając pożywienie w centrum grilla.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na wartość maksymalną. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat;

PIZZA

- Stosować blachę z lekkiego aluminium, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu kuchenki.
  Korzystanie z brytfanny wydłuża czas pieczenia, a pizza rzadko jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Położenie pokrętła wyboru	Przygotowywana potrawa	Waga (kg)	Położenie pieczenia ruszt od dołu	Czas wstępnego ogrzewania (minuty)	Położenie pokrętła termostatu	Czas pieczenia (minuty)
Piekarnik	Lasagne cannelloni	2,5	3	10	200	55-60
	Makaron z piekarnika	2,5	3	10	200	40-45
	Cielęcina	2,2	3	10	200	50-55
	Kurczak	1,7	2	10	210	80-90
	Rolada z indyka	1,5	3	10	200	70-80
	Kaczka	2,5	3	10	200	80-90
	Królik	1,8	3	10	200	90-100
	Biodrówka wieprzowa	2,0	3	10	200	80-90
	Udziec jagnięcy	1,5	3	10	200	70-80
	Makrele	1,8	3	10	200	80-90
	Kielec właściwy	1,3	3	10	200	30-40
	Pstrąg w folii	1,5	3	10	180	30-40
	Pizza neapolitańska	1,0	3	10	200	30-35
	Suche biszkopty	0,6	3	15	210	15-20
	Kruche ciasto	0,5	4	15	180	25-30
	Ciasto czekoladowe	1,1	3	15	180	30-35
	Ciasto drożdżowe	1,0	3	15	165	50-60
		1,0	4	15	165	50-60
Grill	Sole i mątwy	1	4	5	-	6
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	3	-	4
	Filet z dorsza	1	4	3	-	10
	Warzywa z rusztu	1	4	-	-	8-10
	Befsztyk cielęcy	1	4	5	-	20-25
	Kotlety smażone	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgery	1	4	3	-	10-15
	Kiełbaski	1,7	4	5	-	20-25
	Tost	szt. 4	4	3	-	2-3
	Na rożnie (jeśli jest)					
	Cielęcina z rożna					
	Kurczak z rożna	1.0	-	-	-	80-90
	Jagnięcina z rożna	1.5	-	-	-	80-90
		1.0	-	-	-	80-90

! Wskazany czas jest tylko czasem przykładowym i może być zmieniany według osobistych upodobań.
W systemie gotowania „Grill” brytfanna powinna być ustawiona na 1 poziomie od dołu.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe zalecenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Niniejsze urządzenie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy klasy 3.**
- **Urządzenia gazowe wymagają, dla ich poprawnego działania, regularnej wymiany powietrza. Należy upewnić się, czy podczas ich instalowania przestrzegane były wymagania zawarte w paragrafie dotyczącym "Ustawienia".**
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest zadaszone, ponieważ wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso oraz gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- Urządzenie służy do gotowania potraw i powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwi piekarnika mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć tych części i zwracać uwagę, by dzieci nie zbliżały się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzanymi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać uchwyt w środkowej części: jego boki mogą być gorące.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie wykładać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać materiałów łatwopalnych do piekarnika: jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, może się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○";
- Nie należy wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki z sieci elektrycznej.
- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia próbując je naprawić. Należy skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, ze pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Utylizacja

- Usuwanie opakowania: należy stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać poddane reutylizacji.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie odpadów w postaci urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu zoptymalizowania stopnia odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów.
  W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych.
- Piec w trybie GRILL zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy utrzymywać sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

Hotpoint ARISTON

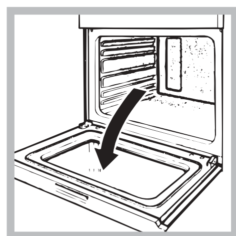
PL

Odłączenie prądu elektrycznego
Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia
!Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

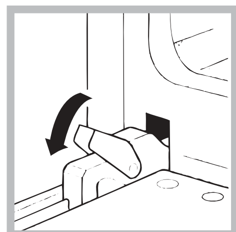
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obfite spłukiwanie i dokładne osuszanie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych, ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.

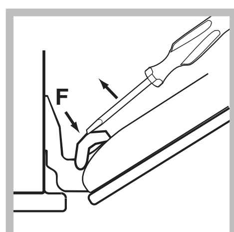
Czyszczenie drzwiczek
Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nie ściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich narzędzi lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

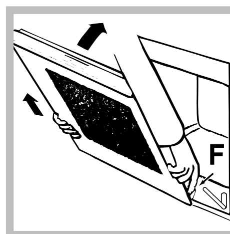


Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:
1. otworzyć szeroko drzwiczki (*patrz rysunek*);

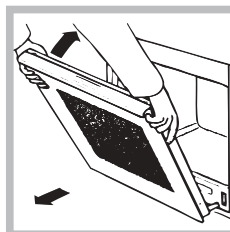
2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (*patrz rysunek*);*
2. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (*zob. rysunek*);*







3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Nacisnąć blokady**F**, a następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*). *

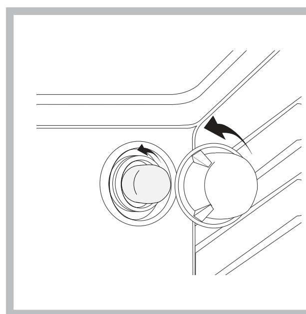


3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*).*
Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzić uszczelki

Sprawdzać okresowo stan uszczelek drzwiczek piekarnika. W przypadku, gdy okaże się, ze uszczelka jest uszkodzona należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym (*patrz Serwis*). Nie należy używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki
W celu wymiany żarówki w piekarniku:



1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.
3. wyjąć i otworzyć pokrywkę (*patrz ilustracja*).

Serwis Techniczny
! Nigdy nie należy zwracać się do nieautoryzowanych techników.

Należy podać:

- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

*****Tylko w niektórych modelach.

الصيانة والعناية

AR

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف الجهاز

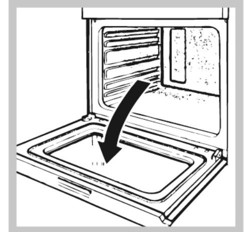
! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. إذا كان من الصعب إزالة هذه البقع، استخدم المنتجات المخصصة فقط. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الآكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

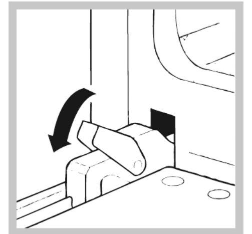
تنظيف باب الفرن

نظف الجزء الزجاجي من باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدّع الزجاج.

لتنظيف الفرن تنظيفا كاملا، يمكنك إزالة بابه.

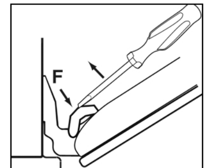


1. افتح باب الفرن بأكمله (أنظر الرسم).

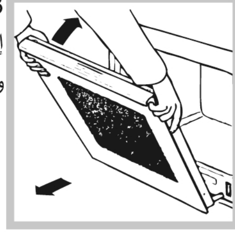


2. ارفع وأدر الرافعات الصغيرة الموجودة على المفصلتين (أنظر الرسم).
(انظر الرسم).

2. استخدم مفك لرفع وإدارة الرافعات الصغيرة F الموجودة على المفصلتين (أنظر الرسم)*.



3. أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريبا. أزل إقفال الباب بواسطة الضغط على الكبشات F، **ثم اسحب الباب باتجاهك، بسحبه من شقه إلى الخارج (أنظر الرسم)*.**



3. أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريبا. اسحب الباب باتجاهك واخرجه من مفصلتيه (انظر الرسم).

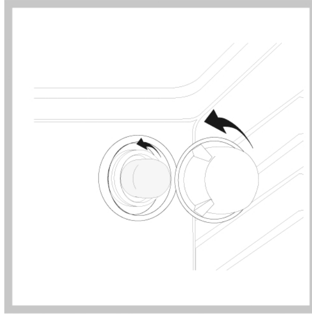
لإعادة الباب إلى مكانه نفذ التعليمات بترتيب عكسيّ.

فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع (أنظر المساعدة). نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح الإنارة

لتبديل مصباح إنارة الفرن:



1. أزل الغطاء الزجاجي لحامل المصباح.
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مطابق: الفولطية 25 واط، الكبسولة E 14.
3. أعد الغطاء الزجاجي (انظر الرسم).

المساعدة

! لا تطلب مساعدة فنّي غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
- طراز الجهاز (.Mod).
- الرقم التسلسلي (S/N).

يمكن العثور على المعلومتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

*** في طرازات معينة فقط**

وسائل حذر ونصائح

Hotpoint ARISTON

AR

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- **هذا الدليل معد للطراز 3 من الطباخ المبني.**

أجهزة الغاز تحتاج إلى تهوئة عادية للتأكد من الأداء الخالي من المشاكل. عند تركيب الطباخ، اتبع التعليمات الزودة في فقرة "تحديد موضع" الجهاز.

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- عند إزالة أو تغيير موضع الجهاز، استخدم دائما المسكات المزودة على جانبي الفرن.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز قبل البالغين فقط، لطبخ الطعام وفقا للتعليمات المدرجة في هذا الدليل.
- **لا تلمس عناصر التسخين وأجزاء باب الفرن بينما يكون الجهاز قيد الاستخدام؛ هذه الأجزاء تصبح ساخنة جدا. أبق الأطفال بعيدا عن الجهاز.**
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوئة ولعزل الحرارة منعا باتا.
- أمسك مقبض باب الفرن من الوسط دائما: الأطراف يمكن أن تكون ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجه منه.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية أرضية الفرن.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن: إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يسبب الحريق.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بوضع "I"/"¡" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (انظر المساعدة).
- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.
- يجب عدم تشغيل الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون انعدام القدرات الجسدية أو الحسية أو النفسية، من قبل الأشخاص عديمي التجربة أو أي شخص لا يعرف المنتج.
يجب على هؤلاء الأشخاص، على الأقل أن يتلقوا النصح من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على التعليمات المتعلقة بتشغيل الجهاز مسبقا.
- لا تدع الأطفال يعبثون بالجهاز.

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيتية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاع عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند تخلصك من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزءة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- عند استخدام الجهاز بين الساعات المتأخرة ما بعد الظهر وبين ساعات الصباح الباكر، فبإمكانك أن تساعد على تقليل العبء الملقى على شركات الكهرباء.
- دع باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام نمط الشواء، فهذا سيحرز نتائج أفضل وسيوفر الطاقة (حوالي 10%).
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

أساليب الطهي

AR

أساليب الطهي

GRILL
يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشاوي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة وجه عالية: شرائح لحم البقر، لحم العجل، الأضلاع، الستيك، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه... قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

نصائح طهي عملية

! في أسلوب طهي الشواء، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (السمن و/أو الشحوم).

الشواء

- أدخل المشواة في الوضع 3 أو 4 وتأكد من أن الطعام في مركز المشواه.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين العلوي بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

البيتزا

- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط (تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي).
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نحن نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

جدول نصائح الطهي

إعدادات مفتاح الاختيار	الطعام المطبوخ	الوزن (كغم)	وضع رف الطهي من أسفل الفرن	وقت الإحماء المسبق (دقائق)	إعداد مفتاح الثرموستات	وقت الطهي (دقائق)
فرن	لازانيا	2,5	3	10	200	55-60
	كونيلوني	2,5	3	10	200	40-45
	باستا مخبوزة	2,2	3	10	200	50-55
	لحم العجل	1,7	2	10	210	80-90
	لحم الدجاج	1,5	3	10	200	70-80
	لفّة الديك الرومي	2,5	3	10	200	80-90
	بط	1,8	3	10	200	90-100
	لحم الأرنب	2,0	3	10	200	80-90
	خاصرة الخنزيل	1,5	3	10	200	70-80
	رجل خروف	1,8	3	10	200	80-90
	سمك المكاريل	1,3	3	10	200	30-40
	سمك الدنيس	1,5	3	10	180	30-40
	سمك سلمون مخبوز بالتغليف	1,0	3	10	200	30-35
	بيتزا نابولي	0,6	3	15	210	15-20
	بسكويت جاف	0,5	4	15	180	25-30
	تورتة	1,1	3	15	180	30-35
	كعكة شوكولاطة	1,0	3	15	165	50-60
	كعكات الخميرة	1,0	4	15	165	50-60
الشواء	سمك موسى والصبيدج	1	4	5	-	6
	كباب السبيدج والقريدس	1	4	3	-	4
	فيليه سمك القد	1	4	3	-	10
	خضروات مشوية	1	4	-	-	8-10
	شرائح العجل	1	4	5	-	20-25
	أضلاع	1,5	4	5	-	20-25
	هامبرغر	1	4	3	-	10-15
	نقانق	1,7	4	5	-	20-25
	ساندويشات محمرة	n.° 4	4	3	-	2-3
	مع مشواة (إن وجدت)					
	عجل على السيخ	1.0	-	-	-	80-90
	دجاج على السيخ	1.5	-	-	-	80-90
	خروف على السيخ	1.0	-	-	-	80-90

رف الفرن

الأول في الأسفل.

Hotpoint ARISTON

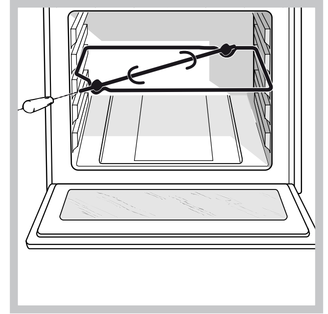
AR

تهوءة التبريد

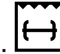
بهدف خفض درجة حرارة الفرن الخارجية تقوم هناك بعض الطرازات مزودة مروحة تبريد توليد تيارا من الهواء يجري بين لوحة التحكم في الفرن وباب الفرن.

! عند اكتمال الطهي، ستواصل مروحة التبريد عملها حتى يبرد الفرن بما فيه الكفاية.

السيخ (متوفر في طرازات معينه فقط)



لتشغيل المشواة (انظر الرسم) اتبع ما يلي:

1. ضع صينية التنقيط بالوضع 1.
2. ضع داعم المشواة بالوضع 3 وأدخل السيخ في الشق المزود في اللوحة الخلفية من الفرن.
3. قم بتشغيل المشواة باستخدام مفتاح الاختيار  .

إضاءة الفرن

يتم تشغيلها بواسطة الضغط على زر LIGHT.

كيفية استخدام ساعة التوقيت

1. لإعداد جرس التنبيه، أدر زر TIMER باتجاع عقارب الساعة دورة كاملة تقريبا.
2. أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة لإعداد الوقت المطلوب: قم بملاءمة الدقائق المبينة على المفتاح مع المؤشر الموجود على لوحة التحكم.
3. تعمل ساعة التوقيت بالدقائق: عند حلول الوقت المختار، فسيقوم جرس التنبيه بإسماع صوت.

! لا تشغل ساعة التوقيت الفرن أو توقف تشغيله.

التشغيل والاستخدام

AR

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقا، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوئة جيدا قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلا بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

تشغيل الفرن

لا يستخدم هذا المفتاح لاختيار أنماط الفرن المختلفة فقط، ولكنه يستخدم أيضا لاختيار درجة حرارة الطهي لمختلف الأطعمة من خلال درجات الحرارة المبينة على المفتاح نفسه (النطاق هو ما بين 140°C وحتى 240°C ويشملها). أدات إشعال الفرن الإلكترونية مضمنة داخل مفتاح التحكم. لإشعال محرق الفرن، اضغط مفتاح الفرن إلى الداخل قدر الإمكان وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة، ليصل إلى الوضع 1 (مع إبقاء باب الفرن مقفلا). الفرن مزود بجهاز أمان. بعد إشعال المحرق، دع الغاز يدور حتى يتم تسخين المزدوجة الحرارية بأمان مع إبقاء مفتاح الفرن مضغوطا لحوالي 6 ثوان.

! أدات الإشعال الإلكتروني لمحرق الفرن يجب عدم تشغيلها لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يشتعل المحرق بعد 15 ثانية، قم بتحرير مفتاح الفرن، افتح باب الفرن وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال المحرق ثانية.

يتم اختيار درجة حرارة الطهي عن طريق ملائمة درجة الحرارة المرغوب بها مع العلامة المرجعية في لوحة البيانات؛ النطاق الكامل لدرجات الحرارة مبين أدناه:

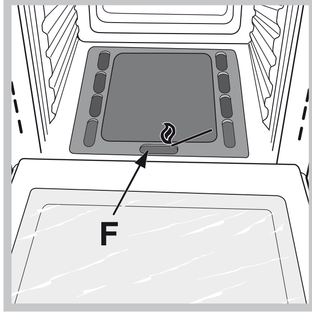
الحد الأدنى	•	**150**	•	**180**	•	**220**	•	**الحد الأقصى**
140 145		160		200				230 240

سيصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تم إعدادها أوتوماتيكيا، وسيبقي الثرموستات، الذي يتم التحكم به بواسطة المفتاح، درجة الحرارة ثابتة.

تشغيل الفرن يدويا

في حال فشل التشغيل، يمكن إشعال محرق الفرن يدويا:

1. افتح باب الفرن



2. أمسك بعود كبريت أو بقداحة بجانب فتحة المحرق، كما هو مبين في الرسم، اضغط المفتاح F (انظر الرسم) ضغطا كاملا وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة، وضعه بوضع الحد الأقصى.

الفرن مزود بجهاز أمان. بعد إشعال المحرق، دع الغاز يدور حتى يتم تسخين المزدوجة الحرارية بأمان مع إبقاء مفتاح الفرن مضغوطا لحوالي 6 ثوان.

3. بعد أن تم إشعال المحرق، اغلق باب الفرن.

! إذا انطفأ لهب المحرق بالصدفة، أدر مفتاح الفرن إلى وضع إيقاف التشغيل، افتح باب الفرن وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال المحرق ثانية.

مفتاح الشواء

الفرن مزود بجهاز بمشواه كهربائية. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشاوي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة وجه عالية: شرائح لحم البقر، لحم العجل، الأضلاع، الستيك، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه...
بعض أمثلة طريقة الشواء التي يمكن استخدامها مدرجة في فصل "نصائح الطهي العملية".

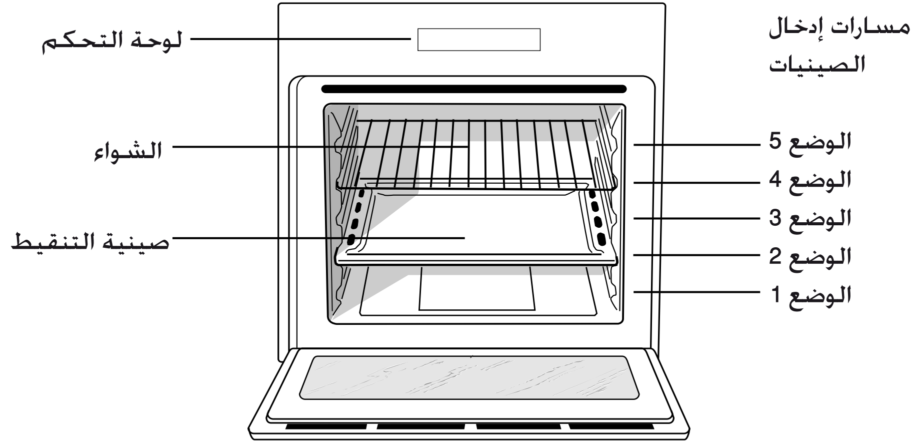
!عند استخدام المشواة، يجب إبقاء باب الفرن مغلقا.

! لا تضع أبدا أغراضا في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتحاشي إتلاف طلاء المينا.

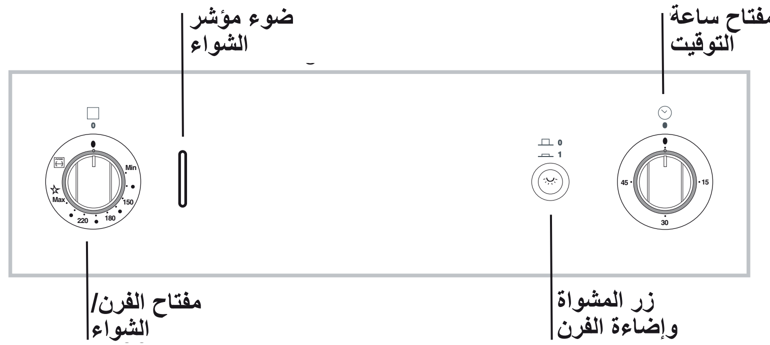
! ضع إناء طهي دائما على الحامل(ات) المزود/ة.

وصف الجهاز

نظرة عامة



لوحة التحكم



الصمام (الصمام مزود مع الجهاز). تثبيت أنبوب الغاز هو بواسطة موصّل غاز اسطواني 1/2 ذكري.

توصيل أنبوب فولاذي مقاوم للصدأ ودون توصيلات مرحيلة بملحق داخل فتحة.

تثبيت أنبوب الغاز هو بواسطة موصّل غاز 1/2 ذكري.
هذه الأنابيب يجب تثبيتها بحيث لا يتعدى طولها 2000 ملم مع كل الإطالات. بعد إتمام التركيب، تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس أية أجزاء متحركة وهو غير مضغوط.

! استخدم فقط الأنابيب والصمامات التي تتوافق مع الأنظمة الوطنية سارية المفعول.

فحص قوة التوصيل

! عند الانتهاء من التركيب، افحص الأنبوب لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبدا.

لوحة البيانات		
الأبعاد		العرض 43.5 سم الارتفاع 31 سم العمق 43.5 سم
الحجم		58 لتر
	CE	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: 2006/95/EEC من تاريخ 12/12/06 (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة - 89/336/EEC من تاريخ 03/05/89 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات الملحقة - 90/369/EEC من تاريخ 29/06/90 (الغاز) والتعديلات الملحقة - 93/68/EEC من تاريخ 22/07/93 والتعديلات الملحقة. 90/336/EEC من تاريخ 29.06.90 (الغز) والتعديلات اللاحقة. 2002/96/EC

مواصفات المحارق والفوهات

الجدول 1	الغاز السائل			
المحرق	الأنبوب المرحلي 1/100 (ملم)	الفوهة 1/100	التدفق* غرام/ساعة الفعلي	التدفق* غرام/ساعة منخفض
الفرن	49	78	185	65
ضغط التزويد	عادي (kPa) الحد الأدنى (kPa) الحد الأقصى (kPa)		30 25 35	

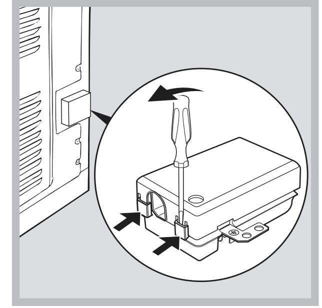
Hotpoint ARISTON

AR

التوصيلات الكهربائية

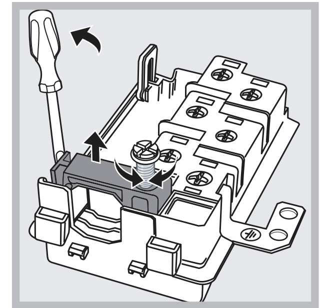
! الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (انظر أدناه).

تركيب كبل التغذية الكهربائية



١. افتح لوحة أطراف التوصيل من خلال استعمال مفك براغي والضغط على الألسنة الجانبية للغطاء: اسحب، ثم افتح الغطاء (**راجع الشكل**).

٢. فك براغي أداة تثبيت الكبل وأبعد هذا الأخير مستعيناً بمفك براغي (**راجع الشكل**).



٣. أبعد براغي الملامسات L-N ⏚ ، ثم ثبّت الكبلات تحت رؤوس البراغي، مع مراعاة احترام اللون الأزرق (N) واللون البني (L) واللون الأصفر-الأخضر (⏚).

ركب شمعة إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات (انظر المربع المجاور).

يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد ألا يلامس الأسطح ذات درجة الحرارة التي تتعدى 50°C.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق تماما مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تذعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات. (أنظر أدناه).
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات. (أنظر أدناه).
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فنيّ مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فنّي مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

توصيل الغاز

يجب وصل الجهاز بتزويد الغاز الرئيسي أو أنبوبة الغاز وفقا للإرشادات الوطنية سارية المفعول. قبل إنجاز التوصيل، تأكد من أن الطباخ يتوافق مع تزويد الغاز الذي تنوي استخدامه.

عند استخدام الغاز السائل من اسطوانة، قم بتركيب منظم ضغط يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول.

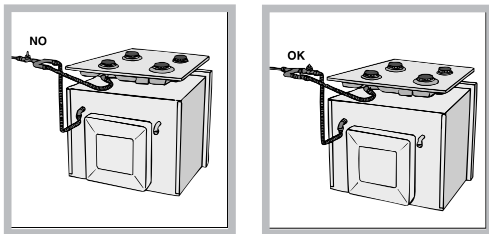
! افحص كون ضغط تزويد الغاز يتلاءم مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("جدول مواصفات المحرق والفوهة") فهذا سيضمن التشغيل الآمن وطول عمر جهازك بينما يحافظ على نجاعة استهلاك الطاقة.

! من الممكن أن تحتاج إلى تركيب داخون فوق فرن الغاز المبني في الخزائن، فمن الممنوع بتاتا توصيل الاثنين أو استخدام حنفية مقصوصة فردية. يجب توصيل الجهازين على انفراد، ويجب أن يحتوي كل منهما على حنفية وقف خاصة بهدف علهما منفصلين أحدهما عن الآخر تماما (**أنظر الرسومات**).

التوصيل بأنبوبة صلبة (نحاس أو فولاذ)

! يجب إنجاز التوصيل بنظام الغاز بشكل لا يسمح بإحداث أي جهد من أي نوع على الجهاز.

هناك أنبوبة على شكل L مثبتة على نقطة دخول تزويد الجهاز ومثبت عليها صمام بهدف تحاشي التسربات. يجب تبديل الصمام دائما بعد تدوير تثبي



التركيب

AR

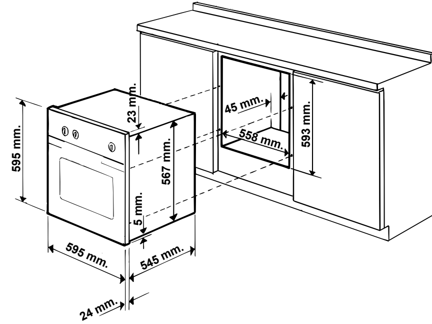
!قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة دليل المعلومات هذا بعناية. إنه يحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعناية به.

!الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد الممكنين.

ملاءمة الجهاز

استخدم وحدة المطبخ الملائمة للتأكد من أن الجهاز يعمل بشكل صحيح.

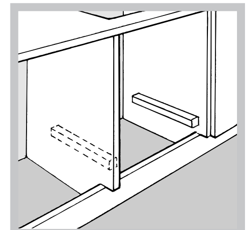
- الحوافي القريبة من الفرن يجب أن تكون مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- على الخزائن المغطاة بقشرة خشبية أن تكون ملصقة بغراء مقاوم لدرجات الحرارة التي تتعدى 100 درجة مئوية.
- لتركيب الفرن تحت رف (انظر الرسم) أو في وحدة مطبخ, على مقاييس الخزانة أن تكون كالتالي:

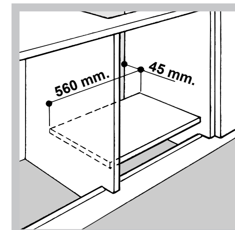


! على الجهاز ألا يلامس الأجزاء الكهربائية ابتداء من لحظة تركيبه.
تم حساب الأرقام المشار إليها على لوحة البيانات لهذا النوع من التركيب.

التهوئة

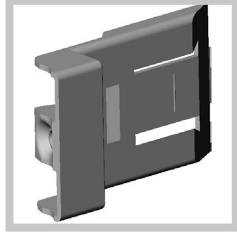
للتأكد من تزويد تهوئة كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعا على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماما بفتحة تكون على الأقل 45 x 560 ملم (انظر الرسومات).



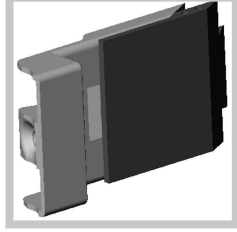


المركزة والتثبيت

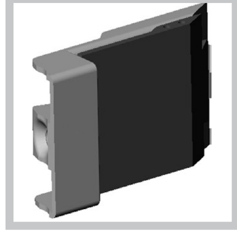
قم بموضعة الألسنة الأربعة الموجودة على جانب الفرن بحيث تدخل في الشقوق الأربعة الموجودة على الإطار الخارجي. قم بضبط الألسنة بما يتوافق مع سمك لوحة الخزانة الجانبية، كما هو مبين أدناه:



20 ملم سمك: انزع جزء اللسان القابل للإزالة (انظر الرسم).

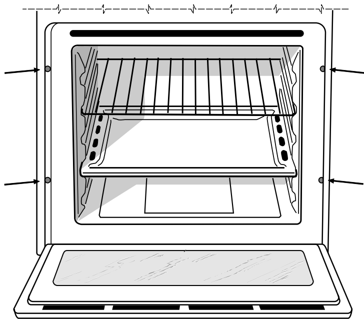


18 ملم سمك: استخدم الثلم الأول الذي تم إعداده مسبقا في المصنع، (انظر الرسم).



16 ملم سمك: استخدم الثلم الثاني (انظر الرسم).

قم بتثبيت الجهاز بالخزانة عن طريق فتح باب الفرن وإدخال 4 براغي داخل 4 ثقوب موجودة على الإطار الخارجي.



! على كافة الأجزاء التي تضمن أمان الجهاز ألا تتم إزالتها من دون مساعدة أداة.

تعليمات التشغيل

فرن

AR

RO	RS	GB
Romanian,22	Русский, 11	English, 1
	AR	PL
	عربي،	Polski, 33

المحتويات

التركيب،
التوصيلات الكهربائية
توصيل الغاز
لوحة البيانات
مواصفات المحارق والفوهات

وصف الجهاز,
نظرة عامة
لوحة التحكم

التشغيل والاستخدام,
تشغيل الفرن
كيفية استخدام ساعة التوقيت

أنماط الطهي،
أساليب الطهي
نصائح طهي عملية
جدول نصائح الطهي

وسائل حذر ونصائح,
الوقاية العامة
التخلص
احترام البيئة والحفاظ عليها

الصيانة والعناية،
إيقاف تشغيل الجهاز
تنظيف الجهاز
تنظيف باب الفرن
تبديل مصباح الإنارة
المساعدة

FZ G /HA
FZ G IX /HA
FB G /HA
FB G IX /HA
FR G /HA
FR G IX /HA
FR G0 /HA
FR G0 IX /HA
FH G /HA
FH G IX /HA
FHR G /HA

Hotpoint ARISTON

04/2009 - 195061698.03
XEROX FABRIANO